

La pomme de terre est sans conteste un légume de premier plan. Cuite au four, rôtie, frite, bouillie, sautée ou en robe des champs, la pomme de terre peut être servie en plat principal ou en accompagnement; elle peut même être utilisée dans certains pains et gâteaux.

Pommes de terre vous invite à la découverte de ce légume indispensable et qui pourtant ne reçoit pas toute la reconnaissance qu'il mérite! Jamais plus vous n'oublierez vos pommes de terre dans votre garde-manger grâce à nos recettes nutritives et savoureuses!

FIOREDITONS



Anne Wilson

POMMES de TERRE

**MILLE ET UNE FAÇONS
DE LES PRÉPARER**

ISBN 88-7525-012-X



9 788875 250126

Précisions utiles

Très facile



Facile



Difficile



Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiquées

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Copyright © 2003 Murdoch Books® a division of Murdoch Magazines Pty Limited,
GPO Box 1203, Sydney NSW 2001, Australie

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Titre original : *Popular Potato recipes*

Copyright © 2003 pour l'édition française
Publishing 2000 - Fioredizioni Srl
Tél. + 39 06 30 36 28 98 Fax. + 39 06 30 36 14 13
email: publishing2000@tin.it

Traduction : Ricardo Larrivé, Brigitte Coutu
Adaptation française : Roxanne Camporeale, Cologne
Mise en page : Atelier Lauriot PRÉVOST, Paris
Flashage : Divis, Cologne
Chef de Fabrication : Deltev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine

ISBN 88-7525-012-X
10 9 8 7 6 5 4 3

POMMES DE TERRE

MILLE ET UNE FAÇONS DE LES PRÉPARER



Pommes de terre farcies

La pomme de terre recèle à elle seule de nombreuses qualités : peu coûteuse, saine, allant avec tout, simple à préparer, facile à conserver, bref, elle est indispensable à la cuisine. Et quoi de plus appétissant qu'une pomme de terre farcie servie en entrée, en accompagnement ou comme plat plus substantiel ?



Pommes de terre au four

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 2 personnes



2 grosses pommes de terre

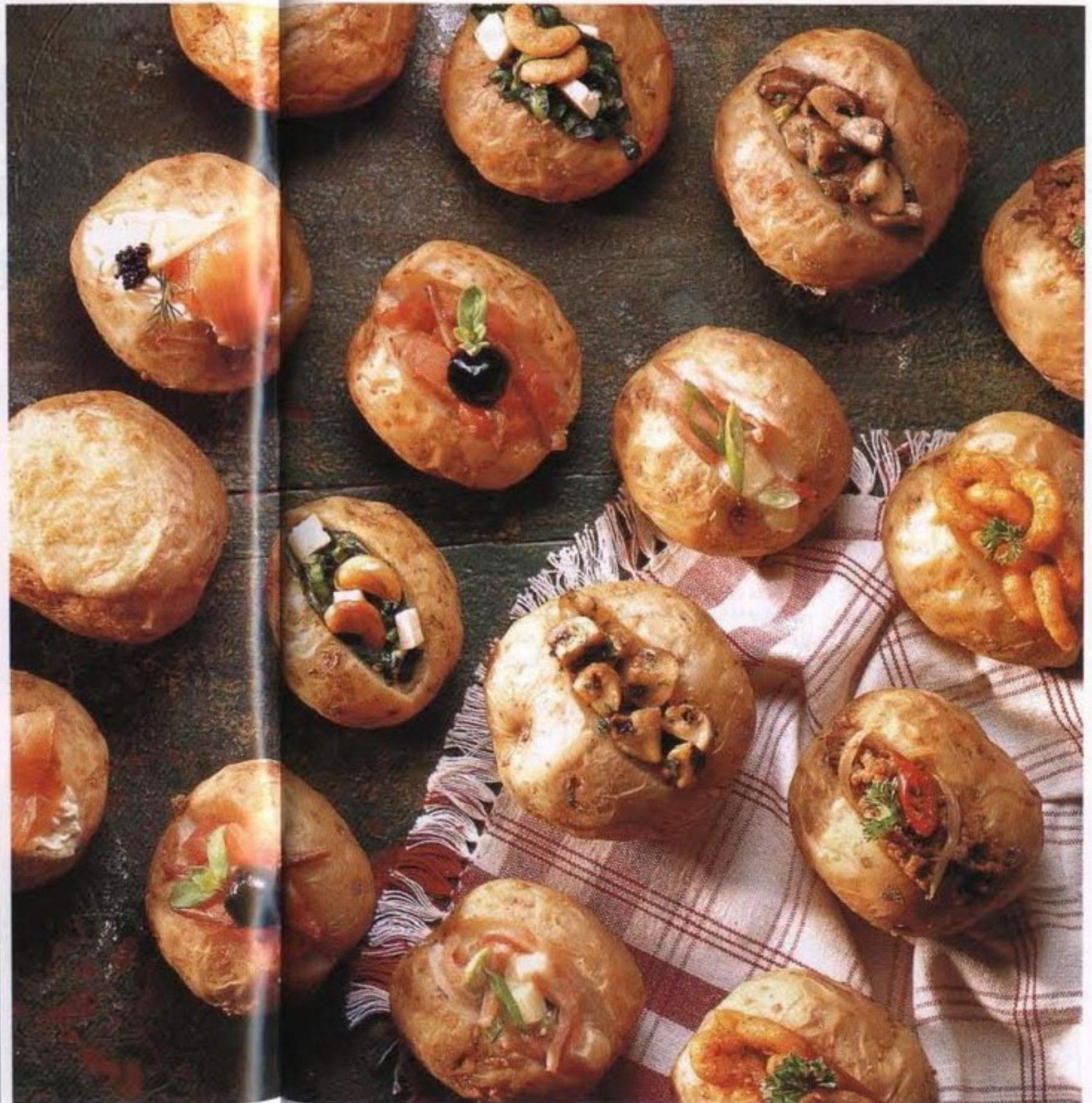
1. Préchauffer le four à 200 °C. Laver et piquer les pommes de terre avec une fourchette. Les déposer directement sur la grille du four située au centre. Faire cuire au four 50 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien molles.
2. Préparer l'une des garnitures proposées dans les pages suivantes pendant la cuisson des pommes de terre.
3. Découper une calotte sur chaque pomme de terre et les évider légèrement ou inciser

le dessus de chacune dans le sens de la longueur. Les ouvrir délicatement et y déposer la garniture. On peut aussi évider les pommes de terre, mélanger la chair avec la garniture et déposer le tout dans la pomme de terre.

CUISI-TRUC

Pour cuire les pommes de terre au four à micro-ondes, les piquer avec une fourchette et les déposer directement sur le plateau tournant. Faire cuire à puissance élevée de 6 à 8 minutes. Laisser reposer 2 minutes. À défaut d'un plateau tournant, tourner les pommes de terre à mi-cuisson.

Pommes de terre au four et leurs garnitures



**Garniture pour
pommes de terre
au chili**

2 grosses pommes de terre cuites
au four

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

250 g de bœuf haché maigre

1 oignon émincé

2 gousses d'ail hachées

1/4 de cuil. à café de piment

de cayenne

1/4 de poivron rouge, épépiné,
haché

2 cuil. à soupe de sauce tomate

250 ml de bouillon de bœuf

Lanières de poivron rouge

pour la garniture

Persil frais pour la garniture

Sel et poivre

1. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y cuire le bœuf à feu vif, jusqu'à ce que la viande soit colorée. Émietter la viande avec une fourchette pendant la cuisson. Saler et poivrer.
2. Ajouter l'oignon, l'ail, la cayenne, le poivron, la sauce tomate et le bouillon. Porter à ébullition en remuant. Réduire le feu et

laisser mijoter, sans couvrir, 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Farcir les pommes de terre (exceptionnellement pour cette recette il faut 4 à 6 grosses pommes de terre), et garnir de fromage cheddar, de poivron et de persil.

**Garniture aux
épinards, feta
et noix de cajou**

15 g de beurre

2 cuil. à soupe de noix

de cajou, en gros morceaux

8 feuilles d'épinard, hachées

Poivre

60 g de fromage feta écrasé

2 grosses pommes de terre cuites
au four

Noix de cajou entières pour
la décoration

1. Dans une poêle, faire chauffer le beurre. Ajouter les noix et les épinards.
2. Faire cuire rapidement les épinards. Incorporer le fromage. Poivrer. Farcir les pommes de terre et décorer de noix de cajou.

**Garniture pour
pommes de terre
à la russe**

2 grandes pommes de terre
au four

60 g de saumon fumé, découpé
en tranches

1 tranche de citron, coupée
en deux

2 cuil. à café de caviar ou
d'œufs de lump

Poivre

1. Farcir les pommes de terre de crème fraîche. Déposer le saumon et le citron. Poivrer.
2. Garnir de caviar ou d'œufs de lump et servir.

**Garniture pour
pommes de terre
au fromage**

2 grosses pommes de terre cuites
au four

1/2 tasse de cheddar fort râpé

1 pincée de muscade

2 œufs, (séparer le blanc
du jaune)

Sel et poivre

2 brins de persil frais

1. Préchauffer le four à 200 °C. Découper le dessus des pommes de terre, les évider en laissant la pelure intacte. Dans un bol, mélanger la chair des pommes de terre, le fromage, la muscade, les jaunes d'œufs. Saler et poivrer. Mélanger.
2. Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'une neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange précédent.
3. Farcir les pommes de terre. Faire cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient gonflées et dorées. Garnir de persil.

**Garniture suisse
pour pommes de terre**

2 tranches de jambon cuit,
coupé en lanières

3 oignons vert émincés

1/4 de tasse de fromage gruyère,
coupé en dés

2 grosses pommes de terre cuites
au four.

1. Faire sauter rapidement le jambon avec les oignons vert.

Laisser tiédir puis ajouter le fromage.

2. Farcir les pommes de terre chaudes pour que le fromage commence à fondre.

**Garniture pour
pommes de terre
aux crevettes**

15 g de beurre

250 g de crevettes, cuites,
décortiquées

1 pincée de curcuma

1 pincée de coriandre moulue

Sel et poivre

2 grosses pommes de terre cuites
au four.

1. Dans une poêle, faire sauter les crevettes dans le beurre avec le curcuma et la coriandre, le sel et le poivre.
2. Farcir les pommes de terre.

**Garniture pour
pommes de terre aux
champignons et à l'ail**

45 g de beurre

125 g de champignons,
en quartiers

1 gousse d'ail écrasée

1 cuil. à café de persil haché
finement

Sel et poivre

2 grosses pommes de terre cuites
au four.

1. Dans une poêle, faire revenir les champignons et l'ail dans le beurre.
2. Ajouter le persil. Poivrer et mélanger. Farcir les pommes de terre.

**Garniture napolitaine
pour pommes de terre**

2 grosses pommes de terre cuites
au four

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 tomates, pelées et coupées fin

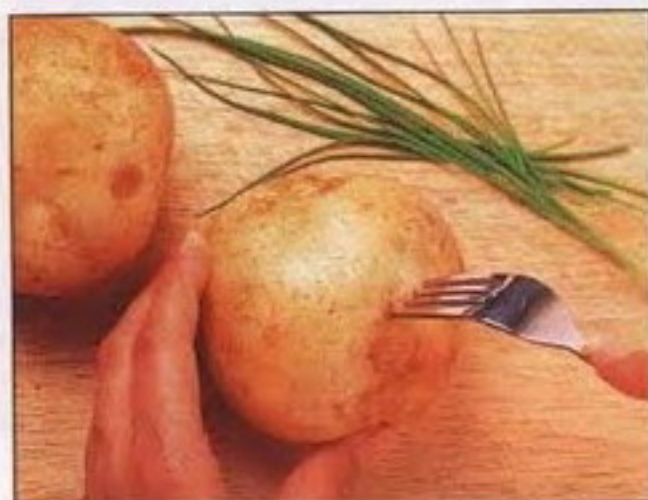
1/4 de cuil. à café d'origan

Poivre

4 filets d'anchois, hachés

2 olives noires dénoyautées

1. Dans une poêle, faire sauter les tomates dans l'huile avec le basilic, poivrer.
2. Farcir les pommes de terre. Garnir d'anchois et d'olives.



1. Laver les pommes de terre et les piquer avec une fourchette.



2. Les déposer sur la grille du four et faire cuire 50 minutes environ.



3. Inciser le dessus de chaque pomme de terre et ouvrir délicatement.



4. Pour cuire au micro-onde, piquer les pommes de terre et les envelopper dans du papier absorbant.

Salades de pommes de terre et légumes d'accompagnement

Les légumes sont trop souvent laissés de côté dans la cuisine. Dans ce chapitre, nous avons voulu vous démontrer les accommodements divers des pommes de terre : cuite au four, rôtie, frite, bouillie ou en purée, elle se marie avec succès à une foule d'ingrédients. Vous la découvrirez en salade chaude ou froide, ou encore en légume d'accompagnement, combinée à la tomate, au fromage, aux pignons de pin, à la pomme et à l'artichaut.



Pommes de terre au fromage

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 4 à 6 personnes



5 pommes de terre moyennes,
pelées et coupées en tranches
fines

4 oignons vert émincés
310 ml de crème fleurette

1 tasse d'eau
1 cube de bouillon de poulet,
émietté

1 tasse de cheddar fort râpé
Sel et poivre

2 cuil. à soupe de ciboulette
fraîche hachée

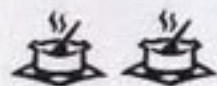
1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat profond allant au four.
2. Y superposer les pommes de terre en alternance avec les oignons verts. Mélanger la crème, le bouillon et la moitié du fromage. Saler et poivrer. Verser sur les pommes de terre.
3. Faire cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Saupoudrer du reste de fromage et de la ciboulette. Poursuivre la cuisson au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Pommes de terre au fromage (en haut à gauche), rosettes de pommes de terre (à droite) et pommes de terre béarnaises (recettes p. 8)



Pommes de terre béarnaises

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 à 8 personnes



1 kg de pommes de terre grelots, lavées

Sauce béarnaise

60 ml d'eau
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
2 oignons verts, émincés
1/4 de cuil. à café d'estragon sec
3 grains de poivre
Sel
2 jaunes d'œufs, légèrement battus
150 g de beurre, coupé en dés

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Déposer dans un plat de service. Y verser la sauce béarnaise qui suit, juste avant de servir.
2. Sauce béarnaise
Dans une casserole, mélanger l'eau, le vinaigre, les oignons verts, l'estragon, les grains de poivre et le sel. Laisser mijoter sans couvrir jusqu'à ce que le liquide soit réduit à 1 cuil. à soupe. Passer dans un tamis et garder chaud au bain-marie.
3. Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter au-dessus d'une eau mijotante. Retirer du feu. Tout en fouettant, incorporer le beurre, dé par dé. Remettre de temps à autre au bain-marie pour s'assurer que la sauce devienne épaisse et onctueuse.

Note :

La sauce béarnaise peut être préparée plusieurs heures à l'avance. Couvrir et conserver au réfrigérateur.

Rosettes de pommes de terre

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 6 personnes



4 grosses pommes de terre, pelées et coupées en dés
4 jaunes d'œufs
1/4 de tasse de crème fleurette
1/4 de tasse de parmesan râpé
1 cuil. à café de moutarde en grains
Poivre

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer une plaque d'environ 33 x 28 cm. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter et piler.
2. Battre les jaunes d'œufs, la crème, le fromage, la moutarde jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Saler et poivrer. Bien mélanger la préparation d'œufs avec les pommes de terre pilées.
3. Former des rosettes sur la plaque à l'aide d'une poche à douille. Utiliser la douille en forme d'étoile. Faire cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré.

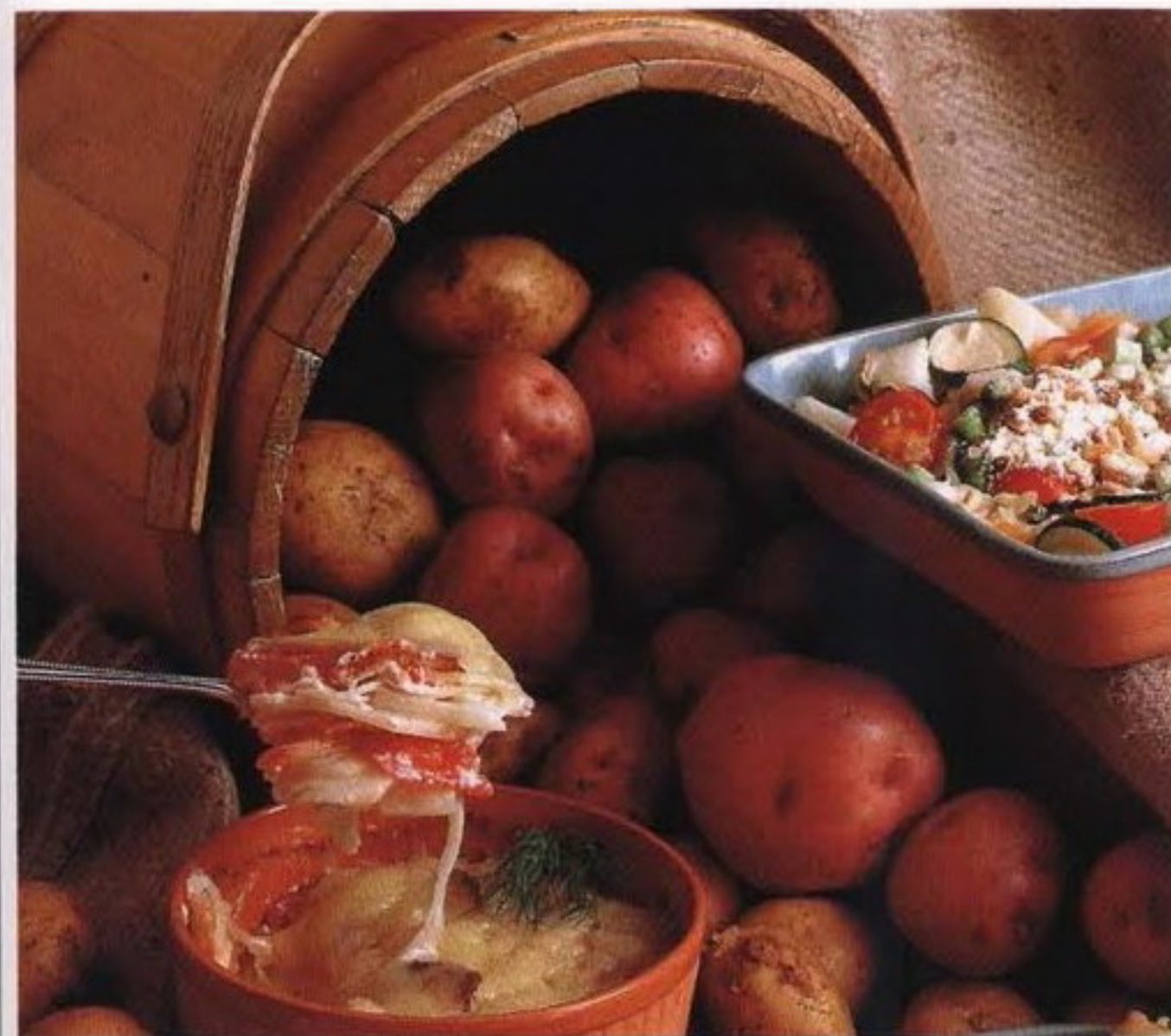
Pommes de terre gratinées à l'italienne

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 15
Pour 6 personnes



4 grosses pommes de terre (1,3 kg), pelées et coupées en tranches fines
2 tomates, pelées et coupées en tranches fines
1 oignon émincé finement
1 gousse d'ail écrasée
1 cuil. à soupe de basilic sec
1 cuil. à soupe d'origan sec
60 g de beurre
Sel et poivre
125 ml de lait
125 ml de crème fleurette à 15 %
125 ml de bouillon de poulet
1 tasse de gruyère ou cheddar râpé

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat allant au four. Superposer les tranches de pommes de terre en alternance avec les tomates et l'oignon, en terminant par les pommes de terre. Saupoudrer d'ail, du basilic et de l'origan. Déposer des noix de beurre entre chaque couche, puis saler et poivrer.
2. Mélanger le lait, la crème et le bouillon. Verser sur les légumes. Saupoudrer de fromage. Faire cuire au four 1 heure 15, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.



Pommes de terre gratinées à l'italienne (à gauche), pommes de terre primavera (à droite)

Pommes de terre primavera

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 6 personnes



4 grosses pommes de terre, pelées, coupées en dés
60 g de beurre
1 oignon émincé
1 gousse d'ail écrasée
1 carotte coupée en rondelles
1 tasse de petits pois congelés
1 courgette, coupée en tranches

1 tasse de tomates cerises, coupées en deux
2 oignons verts, en rondelles
2 cuil. à soupe de jus de citron
Poivre
25 g de parmesan râpé
40 g de pignons grillés

1. Faire cuire les cubes de pommes de terre à l'eau bouillante salée. Égoutter et laisser refroidir.
2. Dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter la carotte, les petits pois et la courgette. Poursuivre la cuisson de

- 2 à 3 minutes, en remuant.
3. Ajouter les pommes de terre, les tomates, les oignons vert et le jus de citron. Saler et poivrer. Couvrir et cuire à feu doux environ 3 minutes ou jusqu'à ce que ce soit chaud. Saupoudrer du parmesan et des pignons.



Pommes de terre à l'estragon

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 à 8 personnes



500 g de pommes de terre
grelots, lavées
2 jaunes d'œufs, légèrement
battus
2 cuil. à soupe de crème fraîche
200 ml d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de vinaigre
1/2 cuil. à café de sucre
1 cuil. à café d'estragon frais
haché ou de ciboulette
Poivre
2 cuil. à soupe de pignons
grillés

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Égoutter. Déposer dans une assiette de service et laisser refroidir.
2. Dans le bol du robot culinaire ou au mélangeur, déposer les jaunes d'œufs et la crème fraîche. Mettre le robot en marche pendant jusqu'à ce que ce soit lisse. Dans l'appareil en marche, ajouter l'huile en un mince filet. Ajouter le vinaigre, le sucre et l'estragon. Saler et poivrer. Mélanger.
3. Verser sur les pommes de terre et saupoudrer de pignons.

Pommes de terre en pagaille

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 6 personnes



8 pommes de terre moyennes,
pelées et coupées en deux
60 g de beurre, fondu
poivre
1 cuil. à soupe de chapelure
de pain frais
2/3 de tasse de gruyère ou
cheddar râpé
1/2 cuil. à café de paprika

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer un plat allant au four peu profond.
2. Déposer les pommes de terre sur une planche, le côté coupé vers le bas. À l'aide d'un petit couteau tranchant, faire de petites incisions dans les pommes de terre, en prenant soin de ne pas les trancher complètement. Déposer les pommes de terre dans le plat beurré, les incisions vers le haut. Verser le beurre fondu. Saler et poivrer. Faire cuire au four 30 minutes, en badigeonnant souvent de beurre.
3. Mélanger la chapelure, le fromage et le paprika. En saupoudrer les pommes de terre et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées. Servir immédiatement.

Pommes de terre à l'ail

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 6 personnes



60 g de beurre
6 grosses pommes de terre,
pelées, coupées en dés
2 gousses d'ail écrasées
Sel et poivre
1/2 tasse de gruyère ou cheddar
râpé
2 cuil. à soupe de parmesan râpé
1 cuil. à soupe de romarin

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans une poêle, faire chauffer le beurre et cuire les pommes de terre avec l'ail en remuant, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Saler et poivrer.
2. Transférer dans un plat allant au four peu profond. Mélanger les fromages. En saupoudrer les pommes de terre et cuire ces dernières au four 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

CUISI-TRUC

L'apport de fines herbes et d'épices variées donne tout de suite un air de fête. Vous pouvez trouver des bouquets d'herbes fraîches dans la plupart des commerces.

Pommes de terre en pagaille (en haut à gauche),
pommes de terre à l'estragon (en haut à droite)
et pommes de terre à l'ail (en bas)



1. Pour les frites, couper les pommes de terre en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur sur 1 cm de largeur.



2. Déposer délicatement les pommes de terre dans l'huile.

Pommes de terre à la menthe et au cumin

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 à 8 personnes



6 grosses pommes de terre
(2 kg), pelées, coupées en dés
1/2 cuil. à café de paprika
2 cuil. à café de cumin moulu
1 cuil. à soupe de jus de citron
60 ml d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de menthe
fraîche hachée ou 1 cuil.
à café de menthe déshydratée
Poivre

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Égoutter et déposer dans un bol de service.
2. Dans un bol, fouetter le paprika, le cumin, le jus de citron, l'huile, la menthe, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Verser sur les pommes de terre chaudes.

Garnir de feuilles de menthe, si vous le souhaitez. Servir immédiatement.

Frites

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson :
6 à 8 minutes
Pour 4 à 6 personnes



6 grosses pommes de terre pelées
Huile d'arachide ou margarine
pour la friture
Sel

1. Laver et bien sécher les pommes de terre. Les couper pour obtenir des tranches de 1 cm d'épaisseur. Couper chaque tranche en bâtonnets de 1 cm de large (voir note). Laver et sécher de nouveau.
2. Faire chauffer l'huile de la friteuse à 180 °C. Déposer délicatement les pommes de terre dans l'huile, progressivement. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

3. Retirer de l'huile avec des pincettes. Égoutter sur du papier absorbant. Répéter la même opération avec les autres bâtonnets de pommes de terre. Saler et servir immédiatement.

Note :

Pour varier, coupez les pommes de terre en tranches minces plutôt qu'en bâtonnets. Pour congeler les frites, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Laissez refroidir et déposez-les sur une plaque au congélateur. Une fois congelées, les glisser dans un sac pour la congélation. Au moment de servir, faites-les cuire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées au four à 200 °C.



3. Retirer de l'huile avec des pincettes et égoutter les frites sur du papier absorbant.



4. Juste avant de servir, faire recuire les frites jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.





Croquettes amandines

*Préparation : 20 minutes +
30 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 4 à 6 personnes*



3 grosses pommes de terre,
pelées, en quartiers
1 œuf (séparer le blanc du
jaune)
15 g de beurre
1/4 de cuil. à café de muscade
moulue
Poivre
1 tasse de farine
1 tasse d'amandes effilées

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer une plaque d'environ 33 x 28 cm. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter et piler. Transférer dans un grand bol. Ajouter le jaune d'œuf, le beurre, la muscade, le sel et le poivre. Bien mélanger et laisser refroidir.
2. Étendre la farine sur une feuille de papier sulfurisé. Déposer le mélange de pommes de terre dans une poche à douille et former des croquettes de 4 cm de long sur la feuille. On peut aussi façonner les croquettes avec deux cuillères à soupe. Arrondir légèrement les croquettes avec les mains. Les rouler dans la farine. Secouer

pour enlever l'excès de farine.
3. Tremper dans le blanc d'œuf légèrement battu, puis enrober d'amandes en les pressant légèrement.
4. Déposer sur la plaque et réfrigérer 30 minutes. Faire cuire au four 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servir immédiatement.

Pommes de terre en purée

*Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes*



4 pommes de terre moyennes,
pelées et coupées en morceaux
15 g de beurre
1/4 de tasse de crème fraîche
Poivre

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter. Réduire en purée avec un pilon ou au batteur électrique.
2. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Au besoin, cuire à feu doux en remuant pour réchauffer le tout.

Note :

Pour obtenir une saveur différente, on peut remplacer la crème fraîche par du yaourt, de la crème fleurette ou du lait.

Galette aux deux pommes

*Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes*



4 grosses pommes
de terre, pelées
1 pomme verte, pelée
et épinée
1 oignon, râpé
1/4 de cuil. à café de romarin
2 gousses d'ail écrasées
2 œufs, légèrement battus
Poivre noir

1. Préchauffer le four à 200 °C. Couper les pommes de terre et les pommes en julienne de 5 cm de long. Déposer dans un grand bol. Ajouter l'oignon, le romarin, l'ail et les œufs. Saler, poivrer et bien mélanger.
2. Badigeonner d'huile ou vaporiser d'huile en aérosol une plaque à pizza de 23 cm. Étendre le mélange de pommes de terre sur la plaque pour former un cercle. Faire cuire au four 25 minutes jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant. Couper en triangle comme une pizza et servir.

CUISI-TRUC

Vous pouvez remplacer le poivre noir par du poivre blanc (au goût plus prononcé), si vous le souhaitez.

Galette aux deux pommes (en haut), croquettes amandines (en bas) et pommes de terre en purée (à gauche)

Salade de pommes de terre et d'artichauts

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 4 à 6 personnes



500 g de petites pommes de terre nouvelles, lavées
2 cuil. à café de zeste de citron râpé fin
75 ml de jus de citron
125 ml d'huile d'olive
4 oignons verts en rondelles
300 g d'artichauts en conserve, égouttés et coupés en deux
Poivre

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Égoutter. Déposer dans un grand bol. Ajouter le zeste et le jus de citron. Couvrir et laisser tiédir.
2. Avant de servir, mélanger l'huile d'olive, les oignons verts, les artichauts, le sel et le poivre. Incorporer aux pommes de terre et servir à température ambiante.

Note :

On peut préparer cette salade un jour à l'avance. Couvrir et conserver au réfrigérateur. Servir à température ambiante.

Salade multicolore

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 6 personnes



12 petites pommes de terre, pelées et en cubes
1 oignon, haché fin
125 g de salami, haché
1 tasse de légumes marinés, hachés (voir note)
1/4 de tasse d'olives noires dénoyautées, hachées
1/2 tasse de mayonnaise
1/2 tasse de crème fraîche
Poivre

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Égoutter et déposer dans un grand bol.
2. Dans une poêle, sauter l'oignon avec le salami jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Déposer dans le bol avec les pommes de terre. Incorporer tous les autres ingrédients. Saler et poivrer. Mélanger doucement pour enrober le tout. Servir froid.

Note :

Les légumes marinés se vendent mélangés ou séparément, avec les condiments. Choisissez un mélange de légumes aux couleurs variées tels que choux-fleurs, carottes, poivrons, céleri et piments rouges.

Salade de pommes de terre et d'artichauts (en haut)
et salade multicolore (en bas)



Salade continentale

Préparation : 25 minutes +
1 heure de repos
Temps de cuisson :
15 à 20 minutes
Pour 4 personnes



8 pommes de terre moyennes
(1,8 kg), pelées
200 ml de vin blanc sec
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
4 cuil. à soupe de jus de citron
Poivre
1 gros oignon émincé
Feuilles de laitue pour servir
3 œufs durs, coupés en rondelles
Persil frais haché pour la
garniture

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Égoutter. Couper en tranches. Dans un bol, fouetter le vin, l'huile, le jus de citron, le sel et le poivre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.
2. Dans un plat, superposer les tranches de pommes de terre chaudes, quelques tranches d'oignon et verser un peu de vinaigrette. Répéter jusqu'à épuisement des ingrédients. Couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante.
3. Faire un lit avec les feuilles de laitue. Y déposer le mélange de pommes de terre.
4. Garnir de tranches d'œufs cuits durs et saupoudrer de persil haché.

Salade de pommes de terre à la coriandre

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : —
Pour 4 à 6 personnes



6 grosses pommes de terre, pelées, cuites, coupées en tranches épaisses
125 ml de vinaigre de vin rouge
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail, hachée
1 cuil. à soupe de gingembre frais râpé fin
1 cuil. à café de piment fort
1/2 tasse de coriandre fraîche hachée

1. Déposer les tranches de pommes de terre dans un bol.
2. Dans un autre bol, fouetter le vinaigre, l'huile, l'ail, le gingembre, le piment, le sel et le poivre jusqu'à ce que soit bien mélangé. Verser sur les pommes de terre. Saupoudrer de coriandre. Servir immédiatement.

Note :

La vinaigrette peut être préparée plusieurs jours à l'avance. Il suffit de la conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Salade d'automne

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 4 à 6 personnes



500 g de citrouille fraîche, coupée en dés
4 pommes de terre, pelées, coupées en dés
6 oignons verts émincés
3/4 de tasse de noix de pécan
3 branches de céleri, coupées en biseau
1/4 de tasse de persil frais haché
1/2 tasse de mayonnaise
1/2 tasse de crème fraîche
1 cuil. à café de moutarde de Dijon
Poivre

1. Faire cuire la citrouille et les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Égoutter, laisser refroidir et réfrigérer.
2. Dans un bol à salade, déposer la citrouille, les pommes de terre, les oignons verts, les noix de pécan, le céleri et le persil. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, la crème fraîche, la moutarde, le sel et le poivre. Verser sur la salade. Bien mélanger.

Note :

Pour varier, utilisez l'aneth à la place du persil.

Salade continentale (en haut),
salade de pommes de terre à la coriandre (en bas)
et salade d'automne (à gauche)



Salade de pommes de terre à la grecque

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : —
Pour 6 à 8 personnes



6 pommes de terre (800 à 900 g), pelées, coupées en dés, et cuites
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
4 tranches de bacon, hachées
2 oignons, râpés ou hachés finement
2 cuil. à café de curry
1 gousse d'ail écrasée
2 tomates, pelées et concassées
1 cuil. à soupe de menthe fraîche hachée
Poivre

1. Dans une poêle, faire dorer les pommes de terre dans l'huile. Égoutter sur du papier absorbant.
2. Ajouter le bacon, les oignons, le curry et l'ail. Faire cuire à feu moyen en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le bacon soit cuit. Remettre les pommes de terre dans la poêle et réchauffer.
3. Ajouter les tomates, la menthe, le sel et le poivre. Mélanger et réchauffer. Déposer dans un bol de service. Servir chaud.

Salade de pommes de terre à la californienne

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : —
Pour 6 à 8 personnes



6 grosses pommes de terre, pelées, coupées en dés, cuites
4 cuil. à soupe de jus de citron
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/4 de cuil. à café de poivre blanc
1/2 tasse de mayonnaise
1/4 de tasse de crème fraîche ou yaourt nature
2 petits concombres, épluchés et coupés en dés
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée
1 cuil. à soupe de persil frais haché
Feuilles de laitue
2 pommes rouges, épépinées et coupées en tranches
Noix hachées pour la garniture

1. Déposer les pommes de terre dans un grand bol. Dans un petit bol, fouetter le jus de citron, l'huile, le sel et le poivre. Verser sur les pommes de terre. Mélanger doucement, couvrir et réfrigérer.
2. Avant de servir, mélanger la mayonnaise et la crème fraîche. Verser sur les pommes de terre. Ajouter les concombres, la ciboulette et le persil, mélanger doucement.
3. Déposer sur un lit de

laitue. Disposer les pommes sur la salade de pommes de terre. Garnir de noix.

Salade de pommes de terre et de bacon

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : —
Pour 6 à 8 personnes



3 tranches de bacon, hachées
6 petites pommes de terre, pelées, coupées en dés et cuites
8 oignons verts, hachés
2 cuil. à soupe d'olives noires ou farcies, hachées
2 cuil. à soupe de persil frais haché
1/2 tasse de vinaigrette
1 cuil. à soupe de câpres
Poivre

1. Dans une poêle, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit

croustillant. Retirer et égoutter sur du papier absorbant.

2. Déposer les pommes de terre et le bacon dans un bol de service avec tous les autres ingrédients. Saler et poivrer. Mélanger délicatement.



Salade de pommes de terre à californienne (en haut), salade de pommes de terre et de bacon (en bas à droite) et salade de pommes de terre à la grecque (en bas à gauche)

Entrées

Les pommes de terre font grossir? Rien n'est plus faux. Une pomme de terre moyenne cuite au four, avec la pelure, regorge de vitamine C, de fer, de potassium, de fibres et de glucides, tout cela pour à peine 100 calories. Ce sont les à-côtés, comme le beurre, la margarine, la crème et la cuisson dans la friture qui augmentent le nombre de calories. Alors, savourer les pommes de terre en robe des champs farcies et la crème de pommes de terre à la tomate sans culpabilité.



Galettes de pommes de terre, sauce aux pommes

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 18 galettes



2 tasses de pommes de terre en purée
125 g de gruyère ou cheddar râpé
2 cuil. à soupe de farine
1 œuf, légèrement battu
1/2 cuil. à café de muscade moulue
Poivre
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Compote de pommes
2 pommes Cortland ou Lobo, pelées, épépinées, coupées en gros dés
2 cuil. à soupe d'eau
2 cuil. à soupe de menthe fraîche hachée
1 cuil. à soupe de vinaigre blanc

1. Dans un bol, mélanger les pommes de terre, le fromage, la farine, l'œuf et la muscade. Saler et poivrer. Mélanger délicatement à la cuillère de bois, sans trop remuer.
2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile. Pour chaque galette, déposer 1 cuil. à soupe du mélange dans

Dans le sens des aiguilles d'une montre : gratin de fruits de mer et de pommes de terre (p. 24), croquettes de pommes de terre (p. 25) et galettes de pommes de terre sauce aux pommes



la poêle. Écraser légèrement avec une fourchette. Faire cuire à feu moyen-vif environ 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce que les galettes soient cuites et dorées. Servir avec la sauce aux pommes qui suit.

3. Sauce aux pommes
Dans une casserole, mélanger les pommes et l'eau. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que l'eau soit absorbée. Écraser avec une fourchette. Ajouter la menthe et le vinaigre, mélanger.

Note :

Ces galettes de pommes de terre se congèlent difficilement mais elles peuvent se conserver cuites de 2 à 3 jours bien enveloppées au réfrigérateur. Au moment de servir, les réchauffer au four à 150 °C.

Gratin de fruits de mer et de pommes de terre

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 4 à 6 personnes



125 ml de vin blanc sec
2 oignons verts hachés
2 feuilles de laurier
1 zeste de citron entier
500 g de pétoncles
250 g de crevettes décortiquées
30 g de beurre
3 cuil. à soupe de farine
1 tasse de lait
Poivre blanc

Garniture de pommes de terre
6 grosses pommes de terre, pelées
60 g de beurre
3/4 de tasse de crème fleurette
1/4 de cuil. à café de muscade
Sel et poivre
40 g d'amandes effilées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer six ramequins allant au four de 1/2 tasse chacun ou un seul

plat d'une capacité de 3 tasses.

2. Dans une casserole, porter lentement à ébullition le vin, les oignons verts, les feuilles de laurier et le zeste de citron. Réduire le feu et laisser mijoter. Ajouter les pétoncles et les crevettes dans le court-bouillon. Faire cuire de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les crevettes changent de couleur. Retirer les fruits de mer à l'aide d'une passoire. Réserver.

3. Porter de nouveau à ébullition le court-bouillon et laisser mijoter sans couvrir jusqu'à ce qu'il réduise à 1/2 tasse. Passer dans un tamis fin et réserver.

4. Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter la farine et cuire à feu doux 1 minute en remuant. Tout en remuant, ajouter graduellement le lait et le court-bouillon. Saler et poivrer. Faire cuire à feu moyen, en remuant, jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce.

5. Incorporer les pétoncles et les crevettes. Répartir dans les plats à cuisson.



1. Gratin de fruits de mer : ajouter les pétoncles et les crevettes dans le court-bouillon et faire cuire 2 à 3 mn.



2. Faire réduire le court-bouillon, le passer dans un tamis fin et réserver.

6. Garniture de pommes de terre

Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter et réduire en purée. Ajouter le beurre, suffisamment de lait pour obtenir une belle purée ferme, la muscade, le sel et le poivre, bien mélanger.

Note :

Ce mets peut être préparé un jour à l'avance mais il se congèle difficilement.



3. Répartir le mélange de fruits de mer dans les plats à cuisson.

Croquettes de pommes de terre

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 4 à 6 personnes



60 g de beurre
1/2 tasse d'eau
75 g de farine tamisée
2 œufs, légèrement battus
225 g de purée de pommes de terre
1/4 de cuil. à café de poudre de chili
Poivre
Huile d'arachide ou margarine pour la friture
50 g de parmesan râpé

1. Dans une casserole, mélanger le beurre et l'eau. Faire cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ne pas porter à ébullition.

2. Retirer du feu et ajouter toute la farine. Battre à la cuillère de bois jusqu'à consistance lisse. Remettre sur le feu et faire cuire en remuant, jusqu'à ce que le mélange

s'épaississe et se détache des parois de la casserole. Retirer du feu. Laisser tiédir.

3. Transférer le mélange dans un grand bol. Ajouter les œufs, progressivement en battant entre chaque ajout. Battre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Incorporer délicatement les pommes de terre, la poudre de chili, le sel et le poivre.

4. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Pour chaque croquette, déposer 1 cuil. à café du mélange dans l'huile moyennement chaude en formant une boule un peu aplatie. Faire cuire environ 3 minutes, en tournant les croquettes pendant la cuisson, jusqu'à ce que ce soit coloré et cuit. Égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de parmesan.

Note :

Les croquettes de pommes de terre sont meilleures lorsqu'elles sont servies immédiatement. Il vaut mieux ne les garder au chaud que pour une courte période.



4. Étaler la garniture de pommes de terre sur le mélange de fruits de mer.

Croustillants de pommes de terre aux herbes

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes
Pour 4 à 6 personnes

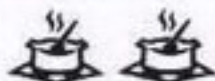


600 à 700 g de pommes de terre pelées et râpées fin
350 g de patates douces, pelées et râpées fin
1/4 de tasse de ciboulette fraîche hachée
1 cuil. à soupe d'origan frais haché fin
2 cuil. à soupe de persil frais haché
2 œufs, légèrement battus
4 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 tasse de crème fraîche, 15 %
Aneth frais pour la garniture

1. Dans un bol, mélanger les pommes de terre, les patates, la ciboulette, l'origan, le persil, les œufs, la farine, le sel et le poivre. Mélanger à la cuillère de bois.
2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile. Déposer 1 cuil. à soupe pleine du mélange dans la poêle. Aplatir. Répéter l'opération avec le reste du mélange. Faire cuire à feu moyen-vif environ 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et colorés.
3. Garnir de crème fraîche, décorer de brins d'aneth et servir chaud.

Pommes de terre en robe des champs farcies

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 35
Pour 6 personnes.



6 pommes de terre moyennes (1,4 kg), lavées
125 ml d'huile d'olive

Farce

3 tranches de bacon, hachées fin
1 oignon, haché fin
1 gousse d'ail écrasée
1 tasse de crème fraîche
2 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée
1/4 de tasse de parmesan râpé
Poivre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Piquer les pommes de terre avec une fourchette. Disposer sur une plaque allant au four. Faire cuire au four 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien molles.
2. Couper chacune en deux. Vider le centre avec une cuillère et déposer la chair des pommes de terre dans un grand bol. Réserver.
3. Badigeonner d'huile l'intérieur et l'extérieur des pelures de pommes de terre. Déposer sur la plaque et cuire au four 25 minutes jusqu'à ce que les pelures soient croustillantes.
4. Farce
Dans une poêle, faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter l'oignon,

l'ail et les faire revenir. Ajouter à la chair de pommes de terre. Incorporer la crème fraîche, la ciboulette et la moitié du parmesan râpé. Saler et poivrer.

5. Farcir chaque pelure et saupoudrer du reste de fromage. Déposer sur la plaque et cuire 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Tarama

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : —
Pour 6 personnes



3 pommes de terre (700 g), pelées et hachées
2 petits oignons, hachés fin
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
3 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
4 cuil. à soupe d'eau
100 g d'œufs de morue

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter. Déposer dans le bol du robot culinaire avec les oignons. Mettre le robot en marche pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
2. Dans l'appareil en marche, ajouter le mélange d'huile, de jus de citron, de vinaigre, d'eau. Saler et poivrer. Mettre le robot en marche jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer les œufs de morue. Transférer



Dans le sens des aiguilles d'une montre : croustillants de pommes de terre aux herbes, pommes de terre en robe des champs farcies et tarama

dans un bol. Couvrir et réfrigérer.



1. Faire cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Les égoutter. Réserver.



2. Ajouter le jus de citron, la coriandre et la menthe aux pommes de terre.



3. Déposer 2 cuil. à café du mélange de pommes de terre au centre de chaque carré de pâte.



4. Badigeonner le sommet de chaque feuilleté avec de l'œuf. Saupoudrer de graines de pavot.

Feuilletés de pommes de terre

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 4 à 6 personnes



4 grosses pommes de terre
(1,3 kg), pelées et coupées en dés
30 g de beurre
1 oignon, haché fin
1 gousse d'ail écrasée
2 cuil. à café de gingembre
frais, râpé fin
1 cuil. à café de curcuma
1 cuil. à soupe de Garam
masala (mélange indien,
se trouve dans les épiceries
asiatiques)
1 cuil. à soupe de cardamome
en poudre
1 cuil. à soupe de jus de citron
1/4 de tasse de coriandre
fraîche hachée
1/2 de tasse de menthe fraîche
hachée
Sel et poivre
4 abaisses de pâte feuilletée

du commerce, décongelées
1 œuf, légèrement battu
2 cuil. à soupe de graines
de pavot

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou vaporiser d'huile en aérosol deux plaques allant au four d'environ 33 x 28 cm. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Egoutter. Réserver.

2. Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter le gingembre, le curcuma et le curry. Mélanger. Ajouter les pommes de terre, le jus de citron, la coriandre et la menthe. Saler et poivrer. Mélanger délicatement. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

3. Abaisser la pâte feuilletée à 0,25 cm d'épaisseur. Couper chaque feuille de pâte en 9 carrés égaux. Badigeonner les bords d'œuf battu. Déposer

2 cuil. à café du mélange de pommes de terre au centre de chaque carré. Replier pour former un triangle et presser les bords pour sceller.

4. Badigeonner le dessus de chaque triangle d'œuf battu. Saupoudrer de graines de pavot. Déposer sur les plaques à intervalle de 2,5 cm. Faire cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que les feuilletés soient gonflés et colorés.

Note :

Les feuilletés peuvent être cuits un jour à l'avance. On peut les congeler jusqu'à 4 semaines.

CUISI-TRUC

Pour des feuilletés plus relevés, ajouter 1/2 cuil. à café de poudre de chili. Si vous utilisez du piment frais, munissez-vous de gants en caoutchouc et évitez tout contact avec les yeux.

Feuilletés de pommes de terre



Crêpes de pommes de terre aux tomates déshydratées

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes
Pour 18 à 20 petites crêpes



125 ml de lait
1 cuil. à café de vinaigre blanc
1/2 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 tasse de purée de pommes de terre
2 œufs, légèrement battus
30 g de beurre, fondu
50 g de salami, haché fin
30 g de beurre, supplémentaire
60 g de tomates déshydratées dans l'huile, égouttées, en fines lanières pour la garniture
Feuilles de basilic frais pour la garniture

1. Dans un bol, mélanger le lait, le vinaigre et laisser reposer 5 minutes. Dans un autre bol, tamiser la farine et le bicarbonate de soude. Faire un puits au centre. Ajouter les pommes de terre, les œufs et le mélange de lait. Remuer à la cuillère de bois pour bien mélanger.
2. Ajouter le beurre fondu et les tomates déshydratées et hachées. Saler et poivrer. Mélanger doucement.
3. Dans une poêle, fondre le beurre restant. Pour chaque

crêpe, déposer 1 cuil. à soupe du mélange dans la poêle, en laissant 2 cm de distance entre chacune.

4. Faire cuire à feu moyen environ 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la crêpe soit bien dorée. Servir chaud en légume d'accompagnement, ou en entrée avec un coulis de tomates. Garnir de tomates déshydratées et de feuilles de basilic.

Note :

Les crêpes sont meilleures le jour de leur préparation. Elles peuvent être congelées jusqu'à 4 semaines.

Crème de pommes de terre à la tomate

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 4 à 6 personnes



15 g de beurre
1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
4 tomates moyennes (500 g), coupées en tranches
2 pommes de terre (500 g), pelées et coupées en tranches
2 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou d'oignons verts, hachées
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
1 cuil. à café de zeste de citron râpé fin

1/2 cuil. à café de thym moulu
1 feuille de laurier
1 l de bouillon de poulet dégraissé
Poivre
Crème fraîche pour servir
Brins de thym frais pour la garniture

1. Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter les tomates, les pommes de terre, la ciboulette, la concentré de tomates, le zeste de citron, le thym, la feuille de laurier et le bouillon de poulet. Saler et poivrer.
2. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 20 minutes sans couvrir, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer du feu. Jeter la feuille de laurier.
3. Réduire en purée au robot culinaire ou au mélangeur. Remettre dans la casserole. Réchauffer et rectifier l'assaisonnement. Garnir chaque portion d'un peu de crème fraîche, de thym frais et servir chaud.

CUISI-TRUC

Veillez à ce que les pommes de terre ne présentent ni taches ni blessures. Les pommes de terre vertes ne sont pas comestibles car elles contiennent de la solanine et sont toxiques.

Crème de pommes de terre à la tomate
et crêpes de pommes de terre aux tomates déshydratées

Chowder du Bas St-Laurent

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 6 personnes



1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 tranches de bacon, hachées
fin
1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
4 pommes de terre moyennes,
pelées, coupées en dés
500 ml de bouillon de poulet
dégraissé
1 feuille de laurier
1/2 cuil. à café d'estragon sec
1/4 de cuil. à café de thym sec
Poivre
375 g de filets de poisson blanc,
coupés en dés
375 ml de lait

1. Dans une casserole, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter l'oignon, l'ail et cuire en remuant jusqu'à tendreté. Ajouter les pommes de terre, le bouillon, la feuille de laurier, l'estragon, le thym. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à tendreté des pommes de terre.
2. Ajouter le poisson. Couvrir et cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Ajouter le lait et réchauffer. Retirer la feuille de laurier. Garnir de persil haché, si vous le souhaitez.

Potage belge

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 4 à 6 personnes



30 g de beurre
4 oignons coupés en fines lamelles
250 g de champignons coupés
en lamelles
1 l de bouillon de poulet dégraissé
4 brins de persil frais
1 feuille de laurier
1 branche de thym frais
4 pommes de terre moyennes
(900 g), pelées et râpées
250 ml de crème fleurette

1. Couper les endives en deux dans le sens de la longueur. Retirer le cœur. Hacher les endives. Dans une casserole, faire revenir les oignons, les champignons et les endives dans le beurre. Ajouter le bouillon, le persil, la feuille de laurier et le thym. Porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre. Saler et poivrer. Réduire le feu. Couvrir et faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer la feuille de laurier et la branche de thym frais.
2. Réduire en purée au robot culinaire ou au mélangeur. Remettre la soupe dans la casserole. Ajouter la crème et réchauffer doucement en remuant. Rajouter un peu d'assaisonnement. Servir

chaud et garnir de crème et de thym frais, si vous le souhaitez.

Pommes de terre Vichy

Préparation : 25 minutes +
1 heure de réfrigération
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 6 personnes



2 poireaux, lavés, hachés
2 pommes de terre moyennes,
(environ 500 g) pelées
et hachées
2 cuil. à soupe de ciboulette
fraîche hachée
750 ml de bouillon de poulet
dégraissé
Sel et poivre
250 ml de lait
125 ml de crème fleurette
Muscade moulue au goût

1. Dans une casserole, porter à ébullition les poireaux, les pommes de terre, la ciboulette, le bouillon, le sel et le poivre. Réduire le feu. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Laisser tiédir.
2. Réduire en purée au robot culinaire ou au mélangeur. Transférer dans un grand bol. Incorporer le lait et la crème. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou toute la nuit. Rectifier l'assaisonnement. Servir froid et saupoudrer de muscade.

Potage belge (en haut à droite),
pommes de terre Vichy (en bas à droite)
et Chowder du Bas Saint-Laurent (en haut à gauche)



Plats principaux

La patate est un tubercule à chair orangée et sucrée, appelé patate ou patate douce. Vous la découvrirez combinée à la traditionnelle pomme de terre dans le pâté au poulet et la casserole de pommes de terre haïtienne.



Ragoût irlandais à l'agneau

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 40
Pour 4 à 6 personnes



8 pommes de terre (1,8 kg),
 pelées
 1 kg de côtelettes d'agneau
 1/2 cuil. à café de poivre en
 grains frais moulus
 4 oignons émincés grossièrement
 750 ml de bouillon de poulet
 dégraissé
 2 feuilles de laurier
 1/2 cuil. à café de thym sec
 3/4 de tasse de persil frais haché
 fin

1. Couper les pommes de terre en grosses tranches. Dégraisser les côtelettes.

2. Dans le fond d'une marmite, disposer la moitié des pommes de terre. Ajouter l'agneau, le poivre, le sel, les oignons et le reste des pommes de terre. Verser le bouillon, ajouter les feuilles de laurier et le thym.
 3. Couvrir et cuire à feu doux 1 heure 40. Saupoudrer de persil et servir.

Note :

Il est essentiel de déposer une partie des pommes de terre au fond de la marmite. En cuisant, elles s'émiettent et permettent d'épaissir le bouillon. Ce ragoût traditionnel irlandais peut être préparé 2 jours à l'avance. Il se congèle difficilement.

*Pain de viande glacé aux pommes de terre (p. 36)
 et ragoût irlandais à l'agneau*



Pain de viande glacé aux pommes de terre

Préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 20
Pour 4 à 6 personnes



1 kg de porc et de veau haché
60 g de chapelure de pain frais
(2 à 3 tranches)
125 ml de lait concentré
1 œuf, légèrement battu
1/4 de tasse de sauce tomate
1 cuil. à soupe de sauce
Worcestershire
1 oignon haché fin
1 cuil. à soupe de sauge fraîche
hachée
4 tranches de poitrine fumée
3 œufs cuits, durs
2 tasses de purée de pommes
de terre
30 g de beurre fondu

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à pain de 21 x 11 cm.
2. Dans un grand bol, mélanger la viande, la chapelure, le lait bouilli, l'œuf, la sauce tomate, la sauce Worcestershire, l'oignon, la sauge, le sel et le poivre avec les mains.
3. Tapisser le moule avec les tranches de bacon. Diviser le mélange de viande en trois parties égales. Étendre une partie dans le moule, sur le bacon. Déposer les œufs dans le sens de la longueur au centre du moule. Entourer et recouvrir les œufs avec le reste du mélange de viande.
4. Faire cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce que le mélange

se rétracte des côtés du moule. Retirer du four. Laisser reposer 5 minutes. Égoutter l'excès de liquide du moule. Démouler soigneusement sur une plaque allant au four.
5. Étendre la purée de pommes de terres sur le pain de viande. Badigeonner de beurre fondu. Poursuivre la cuisson au four 15 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées.

Note :

Couper en tranches et servir chaud ou froid. Le pain de viande peut être cuit un jour à l'avance. Toutefois, il supporte mal la congélation.

Croustade végétarienne

Préparation : 40 minutes +
30 minutes de repos
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 4 à 6 personnes



1 1/2 tasse de farine de blé
entier
125 g de beurre en morceaux
1 cuil. à soupe d'eau froide
1 jaune d'œuf, légèrement
battu
2 cuil. à café de jus de citron

Garniture

30 g de beurre
1 oignon, haché fin
6 feuilles d'épinard, lavées
et hachées
1/2 cuil. à café de muscade
moulue

1 tasse de purée de pommes de
terre
1 tasse de purée de citrouille
2 grosses tomates fermes,
coupées en tranches
1 tasse de gruyère ou cheddar
râpé

1. Pour préparer la pâte, tamiser la farine dans un grand bol. Remettre le son resté dans le fond du tamis avec la farine. Y couper le beurre à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Faire un puits au centre. Ajouter l'eau, le jaune d'œuf et le jus de citron au centre des ingrédients sec. Mélanger jusqu'à formation d'une boule ferme.

2. Déposer sur un plan de travail légèrement fariné et pétrir 1 minute. Couvrir d'un film alimentaire transparent et réfrigérer 30 minutes.

3. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer un moule à quiche ou à tarte de 20 cm. Abaisser la pâte sur la surface de travail légèrement farinée, entre deux feuilles de papier sulfurisé. Foncer le moule en prenant soin de ne pas étirer la pâte. Couper l'excès de pâte. Réfrigérer 10 minutes.
4. Couvrir la pâte de papier d'aluminium et de pois secs. Faire cuire au four 12 minutes. Retirer les pois et le papier. Poursuivre la cuisson à 190 °C jusqu'à ce que la pâte soit cuite et bien dorée. Laisser refroidir 5 minutes.



Croustade végétarienne

5. Garniture

Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans le beurre. Ajouter les feuilles d'épinard et la muscade. Couvrir et cuire rapidement, jusqu'à ce que les épinards soient tendres.

6. Étendre la purée de pommes de terres sur la

croûte refroidie. Couvrir du mélange d'épinards, de purée de citrouille et de tranches de tomates. Saler et poivrer. Saupoudrer du fromage. Faire cuire au four 20 minutes. Servir chaud.

Curry indien au bœuf

Préparation : 20 minutes
 Temps de cuisson : 1 heure
 Pour 4 à 6 personnes



750 g de bœuf dégraissé dans le gîte et coupé en dés
 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
 3 oignons hachés
 4 gousses d'ail écrasées
 1 cuil. à soupe de gingembre frais râpé fin
 1 cuil. à café de poudre de chili
 2 cuil. à café de cardamome moulue
 2 cuil. à café de curcuma
 375 ml de bouillon de bœuf dégraissé
 6 grosses pommes de terre (2 kg), pelées et en cubes

1. Dans une casserole, faire chauffer l'huile. Ajouter la viande, une petite quantité de cubes à la fois, et cuire à feu moyen-vif jusqu'à ce que ce soit coloré. Saler et poivrer. Égoutter sur du papier absorbant.

2. Dans la même casserole, faire revenir les oignons, l'ail et le gingembre. Ajouter un peu d'huile au besoin. Ajouter la poudre de chili, le curcuma et la cardamome. Faire cuire rapidement en remuant sans arrêt.

3. Remettre la viande dans la casserole. Ajouter le bouillon. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Réduire le feu. Couvrir et laisser mijoter 40 minutes. Ajouter les pommes de terre et cuire sans couvrir jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pâté au poulet

Préparation : 40 minutes
 Temps de cuisson : 20 minutes
 Pour 4 à 6 personnes



3 pommes de terre moyennes (700 g), pelées et coupées
 3 patates sucrées (500 g), pelées et coupées
 3 suprêmes de poulet
 250 ml d'eau
 125 ml de vin blanc sec
 2 feuilles de laurier
 1 long zeste de citron
 60 g de beurre
 3 cuil. à soupe de farine
 200 ml de lait
 2 cuil. à soupe de mayonnaise
 2 cuil. à café de moutarde
 4 cuil. à soupe de jus de citron

Garniture

40 g de chapelure de pain complet frais (environ 2 tranches)
 40 g de gruyère ou cheddar râpé
 1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat profond allant au four. Faire cuire les pommes de terre et les patates sucrées à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter.

2. Dans une casserole, porter à ébullition le poulet avec l'eau, le vin, les feuilles de laurier et le zeste de citron.

Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Retirer le poulet et réserver. Poursuivre l'ébullition du bouillon sans couvrir, jusqu'à ce qu'il soit réduit à 1 tasse. Retirer les feuilles de laurier. Couper chaque poitrine en 6 tranches.

3. Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter la farine. Faire cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que la farine soit légèrement dorée. Ajouter graduellement le bouillon réservé et le lait en remuant sans arrêt. Rectifier l'assaisonnement. Faire cuire jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce. Laisser refroidir environ 5 minutes. Incorporer la moutarde et le jus de citron.

4. Déposer la moitié des pommes de terre et des patates sucrées dans le fond du plat. Couvrir de poulet et terminer avec le reste de pommes de terre et de patates sucrées. Verser la sauce par-dessus. Mélanger la chapelure, le fromage et la ciboulette. Saupoudrer sur les pommes de terre. Faire cuire au four 20 minutes jusqu'à ce que ce soit chaud.

*Pâté au poulet (en haut)
 et curry indien au bœuf (en bas)*



Croquettes de saumon au camembert

Préparation : 40 minutes +
3 heures de repos

Temps de cuisson : 5 minutes

Pour 16 croquettes



3 grosses pommes de terre
(1 kg), pelées et hachées
1 petit oignon, haché fin
400 g de saumon rose, égoutté,
émietté
1 cuil. à soupe de persil frais
haché
2 cuil. à café de zeste de citron
râpé fin
4 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de vinaigre
1 œuf, légèrement battu
Poivre
60 g de camembert, en
16 petits cubes
4 cuil. à soupe de farine
2 œufs supplémentaires,
légèrement battus
60 à 90 g de chapelure de pain
frais (3 à 4 tranches)
Huile d'arachide ou margarine
pour la friture

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter et piler. Transférer dans un grand bol. Ajouter l'oignon, le saumon, le persil, le zeste et le jus de citron, le vinaigre, l'œuf, puis saler et poivrer. Mélanger le tout.

2. Diviser le mélange en 16 portions égales. Façonner chaque portion en forme de saucisse de 7 cm de long. Insérer un cube de camembert au centre de chaque croquette.

3. Sur une feuille de papier sulfurisé, mélanger la farine et du poivre. Enrober les croquettes. Secouer pour enlever l'excès de farine. Tremper dans les œufs battus, puis dans la chapelure. Secouer pour enlever l'excès. Couvrir et réfrigérer au moins 3 heures.

4. Faire chauffer l'huile de la friteuse à (180 °C) et cuire quelques croquettes à la fois

jusqu'à ce qu'elles soit bien dorées. Égoutter sur du papier absorbant. Servir en entrée ou comme plat principal avec des légumes ou une salade.

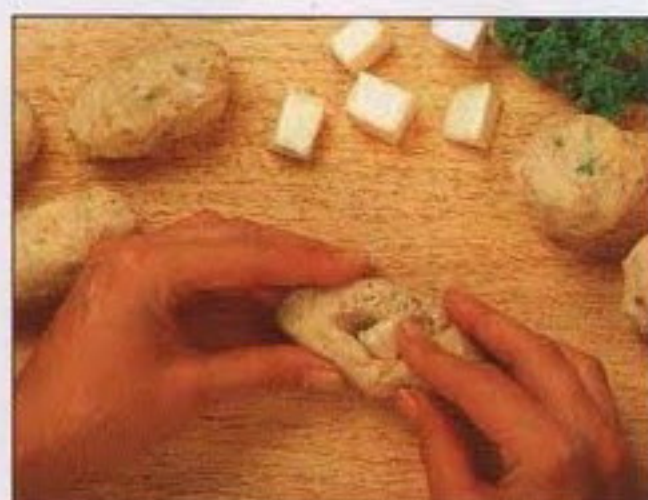
Note :

Les croquettes non cuites peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à deux jours. Le camembert peut être remplacé par du brie.

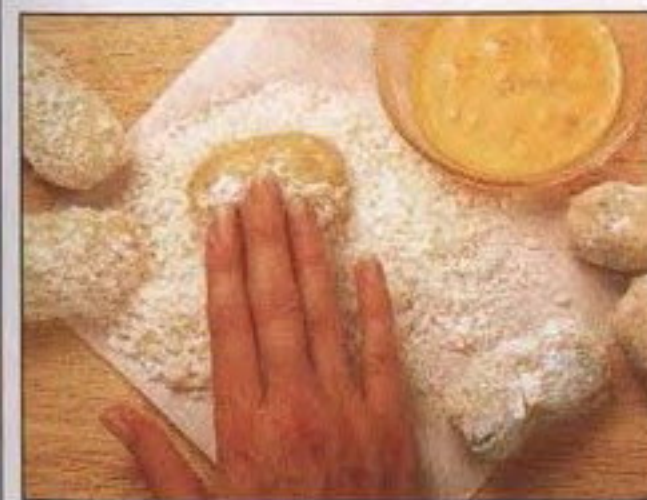
Croquettes de saumon au camembert



1. Ajouter l'oignon, le saumon, le persil, le zeste et le jus de citron, le vinaigre et l'œuf aux pommes de terre.



2. Façonner chaque portion en forme de saucisse et y insérer un cube de camembert.



3. Rouler les croquettes dans la farine puis les tremper dans l'œuf et les enrober de chapelure.



4. Faire chauffer l'huile et cuire quelques croquettes à la fois.





Omelette espagnole

*Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 4 à 6 personnes*



*2 cuil. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 oignon émincé finement
3 grosses pommes de terre (1 kg), pelées, en petits cubes
1 poivron vert, épépiné et coupé en lanières
1 poivron rouge, épépiné et coupé en lanières
3 tranches de poitrine fumée, hachées
90 g de saucisson épicé, coupé en tranches
1 cuil. à soupe d'huile d'olive, supplémentaire
8 œufs, légèrement battus
Sel et poivre
1/3 de tasse de ciboulette fraîche hachée*

1. Dans une grande poêle, cuire l'oignon et les pommes de terre dans l'huile à feu moyen jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et dorées. Retirer de la poêle. Réserver.
2. Ajouter les poivrons, le bacon et le saucisson. Faire cuire jusqu'à ce que le bacon soit croustillant. Ajouter l'huile supplémentaire et le mélange de pommes de terre. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes, en mélangeant

doux.

3. Ajouter les œufs, le sel et le poivre. Faire cuire à feu moyen 10 minutes ou jusqu'à ce que ce l'omelette soit cuite. Dorer sous le gril chaud du four. Saupoudrer de ciboulette. Couper en pointes et servir.

Note :

On peut servir l'omelette mexicaine chaude ou froide accompagnée d'une salade verte et de pain croulé. Pour varier, utilisez les légumes de saison, vos herbes préférées et un saucisson doux au choix.

Pommes de terre du Southwest

*Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 4 à 6 personnes*



*1/2 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure
2 tasses de purée de pommes de terre (600 g)
3 œufs, légèrement battus
1 boîte (300 g) de maïs en crème
1 cuil. à soupe de sauce chili
Sel et poivre
100 g de gruyère ou cheddar râpé
1 grand paquet de croustilles de maïs
4 tomates concassées
1 avocat écrasé*

*Omelette espagnole (en haut)
et pommes de terre du Southwest (en bas)*

150 g de crème fraîche

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un grand moule à pain de 23 x 13 cm.
2. Dans un bol, tamiser la farine. Faire un puits au centre, y déposer les pommes de terre et les œufs. Mélanger. Dans un bol, mélanger le maïs en crème et la sauce chili. Saler et poivrer.
3. Étendre la moitié du mélange de pommes de terre dans le moule. Couvrir du mélange de maïs et terminer avec le reste du mélange de pommes de terre.
4. Saupoudrer de fromage. Faire cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré et ferme. Laisser dans le moule 15 minutes avant de couper en carrés. Servir avec les croustilles de maïs, les tomates, l'avocat et la crème fraîche.

CUISI-TRUC

Vous n'êtes pas toujours obligé de peler vos pommes de terre. Vous préservez ainsi la plupart des vitamines.

Hamburgers de pommes de terre

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 4 à 6 personnes



1 grosse aubergine, coupée en 6 à 8 tranches
1 tasse de purée de pommes de terre (300 g)
500 g de bœuf haché maigre
25 g de parmesan fraîchement râpé
1 oignon, haché fin
1/3 de tasse de basilic frais haché fin
1 œuf, légèrement battu
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
Feuilles de basilic pour la garniture

1. Dans une passoire, déposer l'aubergine. Saupoudrer de gros sel et laisser dégorger 30 minutes. Rincer à l'eau froide et assécher.
2. Dans un bol, déposer les pommes de terre, le bœuf haché, le parmesan, l'oignon, le basilic, l'œuf et la concentré de tomates. Saler et poivrer. Bien mélanger avec les mains. Façonner 6 à 8 galettes de hamburger, les mains mouillées.
3. Déposer sur le gril huilé du barbecue, avec les tranches d'aubergine. Faire cuire 10 minutes à feu moyen, en les tournant une fois, ou jusqu'à ce que ce soit cuit et tendre. On peut aussi les cuire dans une poêle vaporisée d'huile en aérosol.

4. Servir une galette sur chaque tranche d'aubergine. Garnir de feuilles de basilic.

Note :

Pour varier, vous pouvez utiliser des tranches de tomate ou d'ananas à la place des tranches d'aubergine.

Casserole de pommes de terre haïtienne

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 4 à 6 personnes



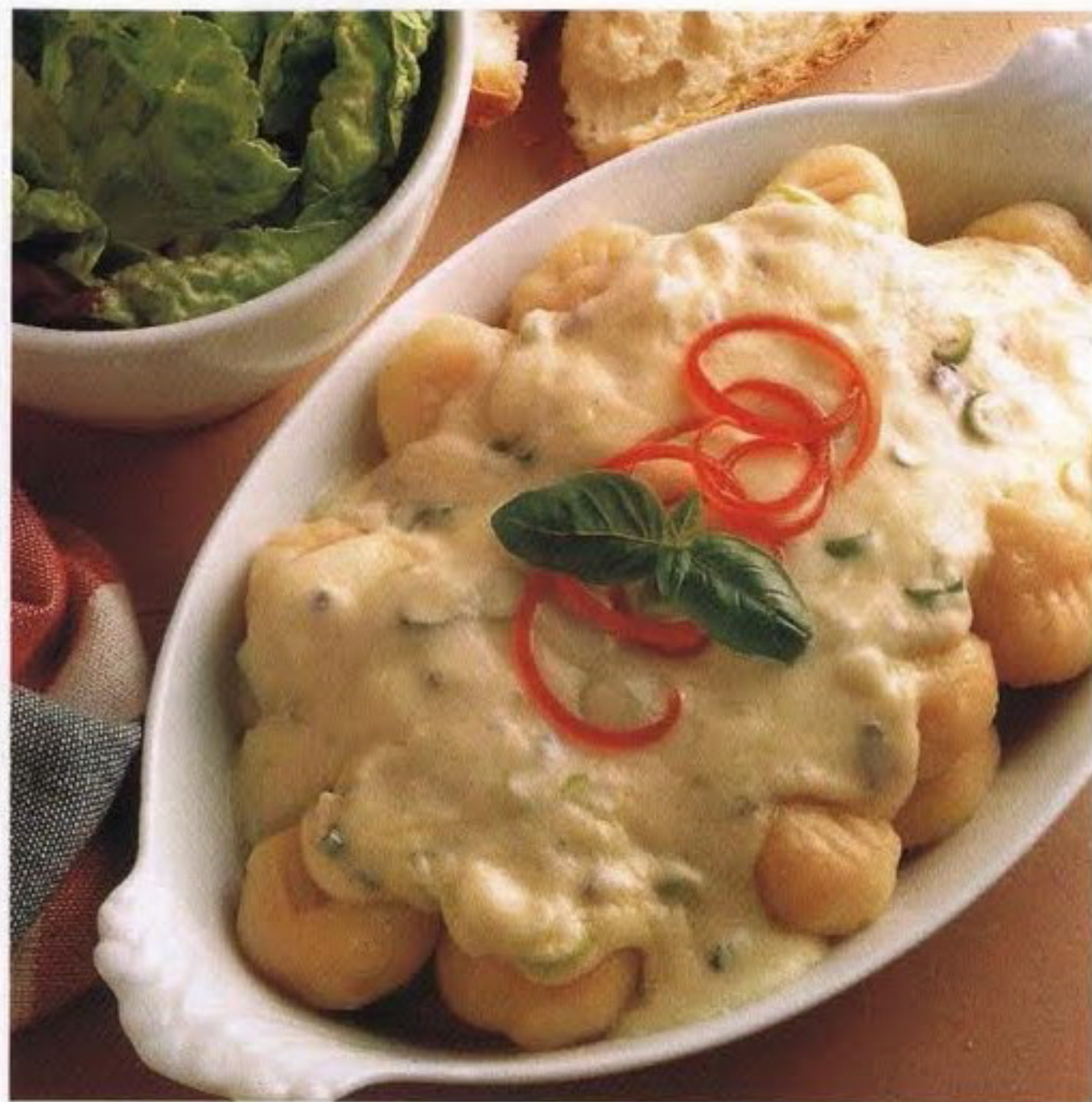
1 patate douce (250 g), pelée
4 pommes de terre moyennes (900 g environ), pelées
1 poireau
1 cuil. à soupe d'huile
100 g de poitrine fumée ou de jambon, haché
2 cuil. à soupe de farine
1 1/4 tasse de crème fleurette
200 ml de lait
Sel et poivre
4 cuil. à soupe de parmesan râpé

1. Préchauffer le four à 180 °C. Trancher fin la patate sucrée et les pommes de terre. Bien laver et trancher fin le poireau, incluant 2,5 cm de la partie verte.
2. Dans une poêle, faire revenir le poireau dans l'huile. Ajouter le bacon et poursuivre la cuisson environ 3 minutes.
3. Dans un plat beurré peu profond allant au four, superposer les tranches de la patate sucrée et des pommes

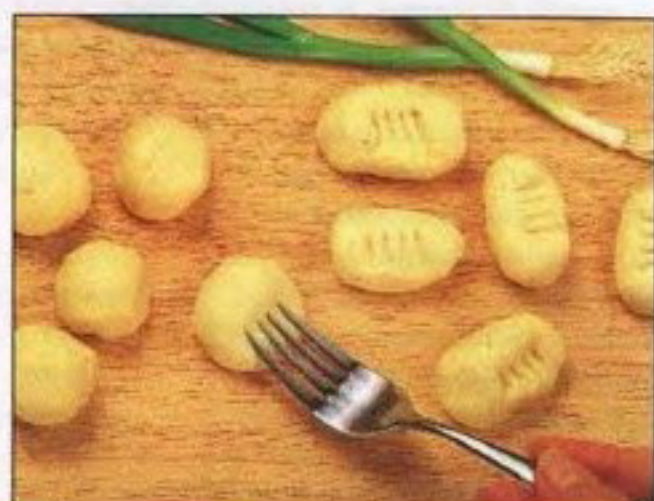


Casserole de pommes de terre haïtienne

de terre en alternance avec le mélange de poireau cuit.
4. Saler et poivrer. Verser la crème et le lait sur les pommes de terre. Faire cuire au four 45 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Saupoudrer de parmesan. Servir immédiatement.



1. Pour les gnocchi, bien mélanger la farine, le beurre, le parmesan et le poivre aux pommes de terre.



2. Former de petites boules puis marquer avec les dents d'une fourchette.

Gnocchi au fromage bleu

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 4 à 6 personnes



3 pommes de terre moyennes
(700 g), pelées et hachées
2 tasses de farine
30 g de beurre, fondu
4 cuil. à soupe de parmesan
râpé
Poivre

Sauce
60 g de beurre
2 cuil. à soupe de farine
1/2 l de lait
1/2 cuil. à café de moutarde
sèche
125 g de fromage bleu (type
bleu d'Auvergne), émietté
3 oignons verts, hachés

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien

molles. Égoutter et piler. Transférer dans un grand bol. Ajouter la farine, le beurre, la moitié du parmesan, le sel et le poivre. Mélanger. Déposer sur un plan de travail fariné. Pétrir quelques minutes, jusqu'à ce que ce soit lisse.

2. Diviser la pâte en morceaux de 2,5 cm. Former de petites boules, puis marquer avec les dents d'une fourchette.
3. Porter à ébullition une grande casserole remplie d'eau. Déposer les gnocchi, quelques-uns à la fois, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égoutter et garder chaud.

4. **Sauce**
Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter la farine. Faire cuire à feu doux 1 minute en remuant. Tout en remuant, ajouter le lait graduellement. Faire cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce. Ajouter la moutarde, le

fromage, les oignons verts, le sel et le poivre. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Verser sur les gnocchi. Saupoudrer du reste de parmesan. Servir avec une salade verte croquante et du pain croustillant.

Note :

Les gnocchi sont délicieux servis avec une sauce tomate fraîche.

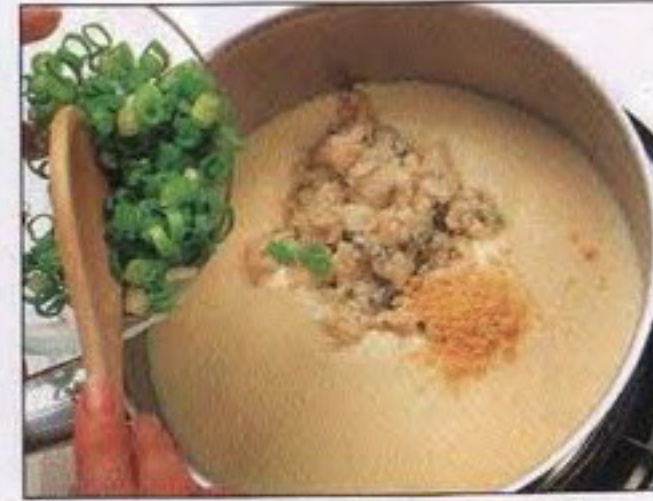
CUISI-TRUC

Ne pas conserver les pommes de terre au réfrigérateur, l'amidon prendrait un goût sucré ; en revanche, elles conservent leur saveur laissées quelques jours à température ambiante.

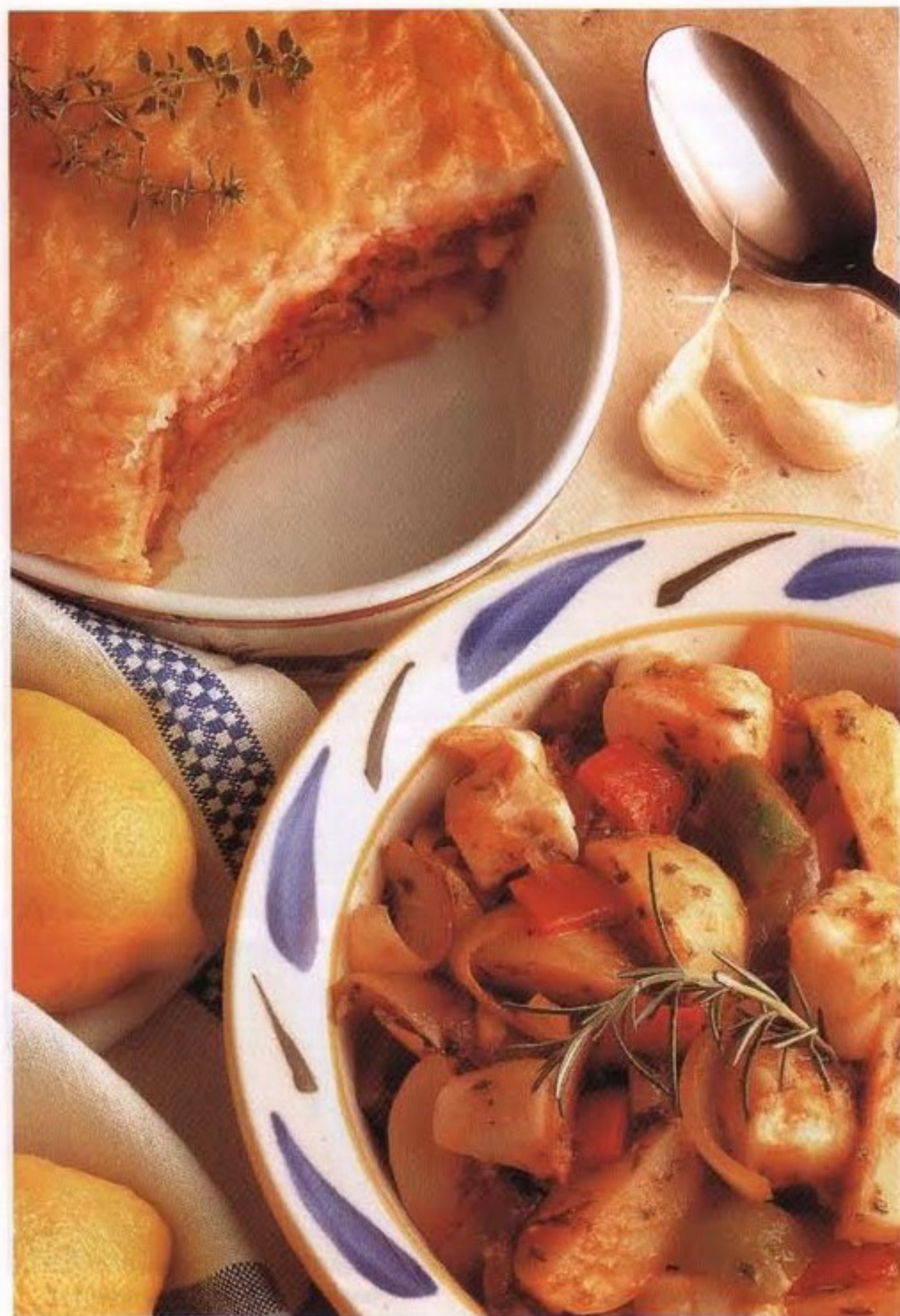
Gnocchi au fromage bleu



3. Cuire les gnocchi 5 mn dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.



4. Ajouter la moutarde, le fromage émietté, le poivre et les oignons à la sauce.



Moussaka avec pommes de terre

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 6 personnes



60 g de beurre
1/2 bol de farine
1/2 l de lait
1/4 de cuil. à café de cayenne
1/4 de cuil. à café de muscade moulue
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 oignons émincés fin
2 à 2 1/2 tasses d'agneau haché, cuit
2 gousses d'ail écrasées
1 boîte (540 ml) de tomates en conserve, égouttées, concassées, le jus réservé
1 feuille de laurier
4 pommes de terre, (environ 900 g) pelées, en morceaux
2 cuil. à soupe d'huile d'olive, supplémentaire
4 pommes de terre supplémentaires, pelées, coupées fin
1 petite aubergine, coupée en tranches
1 tasse de gruyère ou cheddar râpé
Poivre

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dans une poêle, fondre le beurre. Ajouter la farine. Faire cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que la farine soit légèrement dorée.

Ajouter graduellement le lait, en remuant. Ajouter la cayenne, la muscade, le sel et le poivre. Faire cuire en remuant jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce. Retirer du feu.

3. Dans une poêle, faire revenir les oignons dans l'huile. Ajouter l'agneau et l'ail. Faire cuire rapidement en remuant. Ajouter les tomates, 1/4 de tasse de jus des tomates, la feuille de laurier. Saler et poivrer. Laisser mijoter 5 minutes
4. Faire cuire les pommes de terre en morceaux à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter et réduire en purée. Égoutter et réduire en purée.
5. Dans une poêle, faire chauffer l'huile supplémentaire. Y cuire les tranches de pommes de terre et les tranches d'aubergine jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer et égoutter sur du papier absorbant. Dans un plat profond allant au four, superposer des couches de tranches de pommes de terre et le mélange de viande. Couvrir des tranches d'aubergine. Étendre la purée de pommes de terres par-dessus.
6. Verser la sauce et saupoudrer de fromage. Faire cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que ce soit chaud et que le fromage soit fondu.

Moussaka avec pommes de terre (en haut)
et ragoût de poisson de Calabre (en bas)

Ragoût de poisson de Calabre

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 4 à 6 personnes



2 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 oignons émincés
3 gousses d'ail écrasées
1 poivron rouge, épépiné et haché
1 poivron vert, épépiné et haché
1 cuil. à café de romarin frais haché fin
1/4 de tasse de persil frais haché fin
1 tasse de sauce tomate
125 ml de vin blanc sec
6 petites pommes de terre (850 g), pelées, en quartiers
500 g de filets de poisson à chair blanche, coupés en dés de 2 cm
1 citron, découpé en tranches

1. Dans une casserole, faire revenir les oignons, l'ail et les poivrons dans l'huile. Ajouter le romarin, le persil, la sauce tomate, la sauce aux piments forts et le vin. Porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce les pommes de terre soient tendres.
2. Ajouter le poisson et laisser mijoter sans couvrir 8 minutes jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Garnir de citron et servir.

Gratin de poisson et de pommes de terre

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes



1 filet de saumon de 750 g
1/2 l de lait
2 tranches de citron
1 feuille de laurier
1/2 cuil. à café de grains de poivre
1 oignon, coupé en quartiers
1 carotte, coupée en rondelles
1 brin de persil frais
30 g de beurre
2 oignons supplémentaires, finement émincés
30 g de beurre, supplémentaire
2 cuil. à soupe de farine
2 œufs durs, émiettés
4 pommes de terre (900 g), pelées et coupées fin
1/4 de tasse de cheddar fort râpé
2 cuil. à soupe de chapelure de pain frais (1/2 tranche)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Déposer le poisson dans une poêle. Y verser le lait. Ajouter les tranches de citron, la feuille de laurier, les grains de poivre, l'oignon, la carotte et le persil. Saler. Laisser mijoter 5 minutes à feu moyen. Laisser refroidir.
2. Retirer le poisson de la poêle. Passer le liquide de cuisson (court-bouillon) dans un tamis et réserver. Émietter la chair et réserver.
3. Dans une poêle, faire revenir les oignons supplémentaires dans le beurre. Réserver.

4. Dans la même poêle, faire revenir le beurre supplémentaire. Ajouter la farine et cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que la farine soit légèrement dorée. Ajouter le court-bouillon graduellement en remuant. Faire cuire jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce. Retirer du feu.
5. Dans un plat peu profond allant au four, étendre les oignons cuits. Couvrir du poisson. Verser la moitié de la sauce. Couvrir des tranches de pommes de terre, du reste de la sauce, puis du mélange de fromage et de chapelure. Faire cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et la garniture soit dorée. Servir avec une salade.

Note :

Vous pouvez remplacer le saumon par du haddock ou encore par un assortiment de poissons.

Pâté du berger

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 6 personnes



1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 oignons hachés
500 g d'agneau haché
1 cuil. à soupe de farine
1 boîte (440 g) de tomates, égouttées, le jus réservé
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuil. à café de sauce Worcestershire
1/2 tasse de petits pois congelés
2 carottes, hachées fin
1/2 cuil. à café de thym sec
4 grosses pommes de terre (1,3 kg), pelées et hachées
4 cuil. à soupe de crème fraîche
Poivre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans une grande poêle, faire revenir les oignons dans l'huile. Ajouter la viande hachée. Saler et poivrer. Faire cuire 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée. Émietter la viande avec une fourchette pendant la cuisson.
2. Délayer la farine dans 2 cuil. à soupe du jus de tomate réservé. Ajouter suffisamment d'eau au reste du jus de tomate pour obtenir 1 tasse de liquide. Incorporer au mélange de farine.
3. Ajouter le liquide graduellement au mélange de viande, en remuant sans arrêt à feu moyen-vif. Ajouter les tomates, la sauce Worcestershire, les petits pois,



Pâté du berger (en haut) et gratin de poisson et de pommes de terre (en bas)

les carottes et le thym. Bien mélanger. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Égoutter. Réduire en purée. Incorporer la crème fraîche, saler et poivrer. Mélanger. Dans un plat

profond allant au four, déposer le mélange de viande. Couvrir de pommes de terre. Faire cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servir avec une salade ou des légumes au choix.

Note :

Le pâté du berger peut aussi être préparé à partir d'un reste de rôti d'agneau.

Pains, muffins et gâteaux à base de pommes de terre

La pomme de terre nous surprendra toujours. Grâce à sa saveur douce, elle peut être utilisée de l'entrée au dessert. Ne manquez pas de goûter au délicieux pain aux olives ou encore, au pain aux dattes et au gingembre.

Plusieurs recettes de ce chapitre demandent de la purée de pommes de terre. Il est important de ne pas ajouter de beurre ou de lait pour les piler.



Muffins de pommes de terre au fromage

Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 32 mini-muffins



2 tasses de farine

2 cuil. à café de levure

1 pincée de sel

2 3/4 tasses de pommes de terre, pelées et râpées

1/2 tasse de cheddar fort râpé
2 tranches de poitrine fumée, hachées fin

1 œuf, légèrement battu

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

250 ml de lait

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 32 moules à muffins, d'une capacité de 1/4 de tasse chacun.

2. Dans une bol, tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter les pommes de terre, le fromage et la poitrine fumée. Faire un puits au centre. Mélanger l'œuf, l'huile et le lait. Verser au centre des ingrédients secs. Mélanger avec une fourchette, sans trop remuer.

3. Répartir dans les moules. Faire cuire au four 10 minutes jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés et dorés.

4. Laisser reposer 2 minutes avant de démouler sur une grille.

Dans le sens des aiguilles d'une montre : pain aux olives (p. 55), scones aux tomates et aux pommes de terre (p. 54) et muffins de pommes de terre au fromage





1. Pains aux olives : mélanger les pommes de terre à la farine, à la levure et aux olives.



2. Pétrir 4 mn sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce que ce soit lisse.

Scones aux tomates et aux pommes de terre

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 12 scones



1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
1 pincée de sel
Purée de 150 g de pommes de terre
1/4 de cuil. à café de bicarbonate de soude
2 cuil. à soupe de parmesan râpé
2 œufs, légèrement battus

2 cuil. à soupe de tomates déshydratées et hachées,
Lait pour badigeonner
1 cuil. à soupe de parmesan râpé, supplémentaire

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer une plaque de 33 x 28 cm. Enfariner et secouer pour enlever l'excès de farine.
2. Dans le bol du robot culinaire, déposer tous les ingrédients sauf le lait et le parmesan supplémentaire. environ 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange forme une boule.
3. Pétrir 1 minute sur un plan

de travail fariné ou jusqu'à ce que ce soit lisse. Rouler la pâte pour obtenir une épaisseur de 2 cm. À l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre enfariné, découper des cercles pour former environ 12 scones.

4. Déposer les scones sur la plaque. Badigeonner le dessus de lait et saupoudrer du parmesan supplémentaire. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient bien gonflés et dorés. Servir chaud avec du beurre.

Note :

Les scones sont meilleurs le jour de leur préparation. On peut les congeler jusqu'à 4 semaines, bien emballés. Les pommes de terre en purée se travaillent mieux lorsqu'elles sont chaudes, mais sans être brûlantes. Lorsque l'on demande de la purée de pommes de terre dans les recettes de pains, muffins et gâteaux, ne pas ajouter de beurre ou de lait pour les piler.

CUISI-TRUC

Pour réussir vos muffins, il est préférable de ne pas trop mélanger les ingrédients et de ne remplir les moules qu'aux trois quarts.



3. Diviser la pâte en trois parties égales et former trois boules que vous pétrirez.



4. Répartir les olives restantes sur le dessus et y verser l'huile d'olive.

Pain aux olives

Préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 3 pains de 15 cm de diamètre



1 cuil. à soupe de levure sèche de boulanger (1 sachet de 7 g)
1 cuil. à café de sucre
3 tasses de farine
310 ml d'eau chaude
1 pincée de sel
1 tasse de purée de pommes de terre (300 g)
1/2 tasse d'olives noires dénoyautées, coupées
1/2 tasse d'olives noires dénoyautées, coupées en rondelles, supplémentaires
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer une plaque de 33 x 28 cm.
2. Dans un bol, mélanger la levure, le sucre et 3 cuil. à soupe de farine. Ajouter l'eau graduellement et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Couvrir de film alimentaire transparent et

laisser reposer dans un endroit chaud 15 minutes.

3. Dans un grand bol, tamiser le reste de la farine avec le sel. Faire un puits au centre. Ajouter les pommes de terre, les olives et le mélange de levure au centre des ingrédients secs. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Pétrir 4 minutes sur un plan de travail légèrement fariné ou jusqu'à ce que ce soit lisse.
4. Diviser la pâte en 3 parties égales. Former 3 boules. Les déposer sur la plaque. Aplatir légèrement la pâte pour former un petit creux au centre. Répartir les olives supplémentaires et y verser l'huile d'olive. Couvrir de film alimentaire transparent et laisser reposer dans un endroit chaud 20 minutes.
5. Faire cuire au four de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que ce soit coloré. Laisser 5 minutes sur la plaque avant de transférer sur une grille pour refroidir.

Note :

Le pain aux olives est meilleur le jour de sa cuisson. On peut le congeler jusqu'à 4 semaines.

CUISI-TRUC

Avec 300 g de pommes de terre, on obtient une tasse de purée (environ 240 g). Prévoir environ 1 grosse pomme de terre par personne.

Pain à l'avoine et aux pommes de terre

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 1 pain de 20 cm de diamètre



2 tasses de farine de blé entier
1 1/2 tasse de farine
2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
2 cuil. à café de remoulade
60 g de beurre en morceaux
1/2 tasse de flocons d'avoine
Purée de 300 g de pommes de terre
250 ml de lait
Farine supplémentaire pour saupoudrer

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer une plaque de 33 x 28 cm, saupoudrer de farine.
2. Dans un grand bol, tamiser les farines, le bicarbonate de soude, le sel.
3. Y couper le beurre à l'aide de deux couteaux ou d'un coupe-pâte, jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Ajouter les flocons d'avoine et les pommes de terre. Bien mélanger.
4. Ajouter le lait et mélanger avec un couteau pour former une pâte molle. Pétrir 2 minutes sur un plan de travail légèrement fariné. Former une boule et déposer sur la plaque. Aplatir en un cercle de 3 cm d'épaisseur. Couper le pain en quatre

pointes, saupoudrer légèrement de farine.
5. Faire cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré ou qu'un cure-dent en ressorte propre. Renverser sur une grille. Servir chaud avec du beurre.

Biscuits de pommes de terre au fromage

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 10 biscuits



1 tasse de farine
1 pincée de sel
Purée de 100 g de pommes de terre
2 cuil. à soupe de parmesan râpé
1 cuil. à soupe de lait
1 œuf, légèrement battu
1/4 de cuil. à café de moutarde sèche
1 pincée de cayenne
1/2 tasse de cheddar râpé
1/3 de tasse de flocons d'avoine

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer une plaque allant au four.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel, les pommes de terre, le parmesan, le lait, l'œuf, la moutarde et la cayenne à la cuillère de bois.
3. Pour chaque biscuit, calculer 1 cuil. à soupe comble de pâte. Former de petites boules avec les mains enfarinées. Rouler les boules dans le mélange de cheddar et

de flocons d'avoine. Aplatir les boules en cercle de 5 cm de diamètre.
4. Déposer sur la plaque. Faire cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants et dorés. Déposer sur une grille pour refroidir. Servir en amuse-gueule ou pour accompagner les soupes et potages.

Pain aux pommes de terre

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 10 à 12 personnes



2 tasses de farine
1 tasse de farine mélangée à 1/2 cuil. à soupe de levure
1/2 cuil. à café de sel
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
30 g beurre en morceaux
1/4 de cuil. à café de sucre
1 tasse de purée de pommes de terre (300 g)
2/3 de tasse de babeurre
1 œuf, légèrement battu
2/3 de tasse de babeurre, supplémentaire

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 20 cm, peu profond. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine, la levure, le sel et le bicarbonate de soude. Y couper le beurre à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux



Pain aux pommes de terre (en haut), pain à l'avoine et aux pommes de terre (en bas) et biscuits de pommes de terre au fromage (à gauche)

couteaux, jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Ajouter le sucre et les pommes de terre. Bien mélanger.
3. Mélanger le babeurre et l'œuf. Incorporer au mélange

précédent. Ajouter suffisamment du babeurre supplémentaire pour obtenir une pâte molle. Étendre la pâte dans le moule.
4. À l'aide d'un couteau tranchant, inciser le dessus

en croix. Faire cuire au four 35 minutes. Démouler sur une grille. Badigeonner le dessus d'un peu de beurre fondu et laisser refroidir.



Gâteau au chocolat et à la cannelle

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 9 personnes



4 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à café de vinaigre
125 g de beurre
1/2 tasse de sucre
2 œufs
1/2 tasse de noix de pécan hachées
1 tasse de purée de pommes de terre (300 g)
225 g de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
1 pincée de sel
3 cuil. à soupe de cacao
2 cuil. à café de cannelle moulue

Glaçage

1 tasse de sucre glace, tamisé
1/2 cuil. à café de cannelle moulue
60 g de beurre ramolli
1 cuil. à soupe d'eau chaude
Noix de pécan pour la décoration

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un moule carré de 20 cm. Mélanger le lait et le vinaigre. Réserver (voir note).
2. Dans un grand bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois,

en battant entre chacun.

3. Ajouter les noix de pécan hachées et les pommes de terre. Tamiser la farine, la levure, le sel, le cacao et la cannelle. Incorporer délicatement au mélange de beurre, en alternance avec le mélange de lait. Remuer à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé et presque lisse.

4. Verser dans le moule et égaliser la surface. Faire cuire au four 45 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur une grille. Laisser refroidir. Étendre le glaçage qui suit. Décorer de noix de pécan.

5. Glaçage

Dans un bol, mélanger le sucre glace, la cannelle, le beurre et l'eau très chaude jusqu'à consistance lisse.

Note :

Laissez le lait et le vinaigre à température ambiante au moins 10 minutes, jusqu'à ce que le lait soit légèrement plus épais. Ce lait aidera à donner au gâteau la texture que vous souhaitez.

Gâteau aux raisins de Corinthe

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 8 personnes



1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
1/2 tasse de noix de coco râpée
125 g de sucre
1 tasse de raisins de Corinthe
1/2 tasse de purée de pommes de terre (150 g)
125 ml de lait

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un moule rond et profond de 18 cm.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter la noix de coco, le sucre et les raisins. Faire un puits au centre. Ajouter les pommes de terre et le lait. Mélanger à la cuillère de bois, sans trop remuer.
3. Verser dans le moule. Faire cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur une grille. Laisser refroidir.

Gâteau au chocolat et à la cannelle (en haut)
et gâteau aux raisins de Corinthe (en bas)

Pain aux graines de pavot

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 8 à 10 personnes



2 1/2 tasses de farine
2 1/2 cuil. à café de levure
4 cuil. à soupe de sucre
1/4 de tasse de graines de pavot
6 tasses de pommes de terre,
pelées et râpées
185 g de beurre, fondu,
refroidi
2 œufs, légèrement battus

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un moule à pain de 21 x 11 cm.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter le sucre, les graines de pavot et les pommes de terre. Faire un puits au centre. Ajouter le beurre et les œufs au centre des ingrédients secs. Mélanger à la cuillère de bois, sans trop remuer.
3. Verser dans le moule et égaliser la surface. Saupoudrer des graines de pavot supplémentaires. Faire cuire au four 50 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur une grille.

Note :
Ce pain se conserve jusqu'à

4 jours. On peut aussi le congeler jusqu'à 4 semaines. Comme il contient peu de sucre, ce pain accompagne bien les fromages et les fruits. On peut aussi le servir en tranches minces avec du beurre au petit déjeuner ou avec le thé.

Tarte aux amandes

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 8 à 10 personnes



4 œufs, légèrement battus
2/3 tasse de sucre
2 cuil. à café de zeste de citron râpé
1 cuil. à soupe de jus de citron
1/3 tasse de farine
1/4 de cuil. à café de levure
1 cuil. à soupe de farine de riz
1/2 tasse d'amandes moulues
Purée de 150 g de pommes de terre
Crème fouettée (facultatif)
Sucre glace (facultatif)

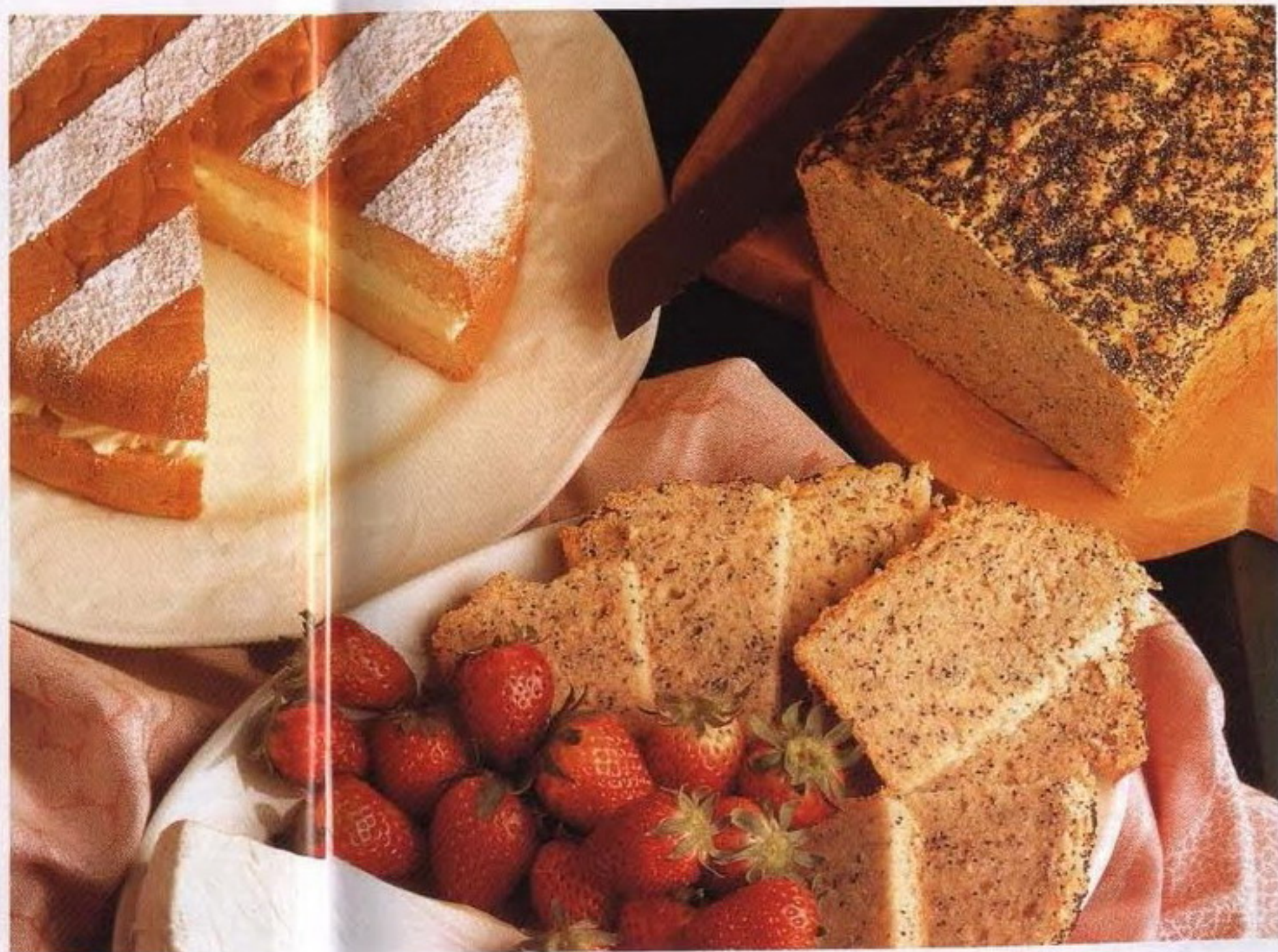
1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un moule rond et profond de 20 cm. Saupoudrer de farine et secouer pour retirer l'excès.
2. Dans un bol, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation soit épaisse, pâle et onctueuse. Ajouter le zeste et le jus de citron.

*Tarte aux amandes (en haut à gauche)
et pain aux graines de pavot*

5 minutes avant de démouler sur une grille. Laisser refroidir. Servir nature ou coupée en deux dans le sens de la

longueur et étendre une crème fouettée légèrement sucrée entre les deux gâteaux, au dessert. Saupoudrer de sucre glace.

Note :
Cette tarte se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. On peut aussi la congeler, sans la crème fouettée, jusqu'à 4 semaines.



Pain aux dattes et au gingembre

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 8 à 10 personnes



125 g de beurre
1/2 tasse de cassonade
2 œufs légèrement battus
3/4 de tasse de dattes coupées très fin
125 g de pommes de terre, pelées et râpées
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
2 cuil. à café de gingembre moulu
4 cuil. à soupe de jus d'orange
4 cuil. à soupe de lait

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un moule à pain de 21 x 11 cm.
2. Dans un grand bol, battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chacun.
3. Ajouter les dattes et les pommes de terre. Tamiser la farine, la levure, le sel et le gingembre. Incorporer délicatement au mélange de beurre, en alternance avec les liquides. Remuer jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé et presque lisse.
4. Verser dans le moule et égaliser la surface. Faire cuire au four 45 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur une grille. Laisser refroidir.

Note :

Ce pain se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. On peut le congeler jusqu'à 4 semaines. Pour varier, remplacez les dattes par des raisins secs ou des abricots secs.

Tarte aux abricots

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 8 personnes



1 1/4 tasse de farine
1 tasse de purée de pommes de terre (150 g)
60 g de beurre ramolli
1/3 de tasse de cassonade
2 œufs, légèrement battus
2 boîtes (à 425 g) de moitiés d'abricots, égouttés

Glaçage

1 tasse de confiture d'abricots
3 cuil. à soupe d'eau
1 cuil. à soupe de jus de citron

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer un moule à quiche ou à tarte de 23 cm.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine et le sel. Faire un puits au centre. Ajouter les pommes de terre, le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs au centre des ingrédients secs. Mélanger avec les doigts. Pétrir délicatement pour former une boule. Couvrir d'un film alimentaire transparent et réfrigérer 30 minutes.
3. Fariner la surface de travail.

Abaissier la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Foncer le moule en prenant soin de ne pas étirer la pâte. Couper l'excès de pâte avec un couteau. Réfrigérer 10 minutes.

4. Couvrir de papier d'aluminium et de pois secs. Faire cuire au four 10 minutes. Retirer les pois et le papier. Réduire la température du four à 180 °C et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que ce soit bien doré. Laisser refroidir.

5. Glaçage

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la confiture, l'eau et le jus de citron, en remuant. Passer dans un tamis fin et remettre dans la casserole. Poursuivre la cuisson 3 minutes à feu doux, en remuant. Laisser refroidir à température ambiante.

6. Badigeonner la croûte d'un peu de glace chaude. Déposer les abricots dans la croûte, le côté coupé vers le bas. Badigeonner du reste de la glace. Laisser reposer 1 heure avant de servir.

Note :

On peut préparer la croûte un jour à l'avance. Une fois cuite, la croûte peut être congelée jusqu'à 4 semaines.



Tarte aux abricots et pain aux dattes et au gingembre

CUISE-TRUC

Vous pouvez utiliser toutes sortes de confitures pour le glaçage et remplacer le jus de citron par la liqueur de votre choix.

Index

B

Biscuits de pommes de terre
au fromage, 56

C

Curry indien au bœuf, 38
Casserole de pommes
de terre haïtienne, 44
Chowder du Bas St-Laurent,
32
Crème de pommes
de terre tomate, 31
Crêpes de pommes de terre
aux tomates séchées, 31
Croquettes
amandines, 15
de pommes de terre, 25
de saumon au camembert,
40
Croustade végétarienne, 36
Croustillants de pommes
de terre aux herbes, 26

F

Feuilletés de pommes
de terre, 29
Frites, 12

G

Galettes
aux deux pommes, 15
de pommes de terre, sauce
aux pommes, 22
Gâteau
au chocolat et à la cannelle,
59
aux raisins de Corinthe, 59
Gnocchi au fromage bleu, 47
Gratin
de fruits de mer et de
pommes de terre, 24
de poisson et de pommes
de terre, 50
Garniture pour pommes
de terre

à la russe, 4
au chili, 4
au fromage, 4
aux champignons et à l'ail,
5
aux crevettes, 5
aux épinards, feta et noix
de cajou, 4
napolitaine, 5
suisse, 5

H

Hamburgers de pommes
de terre, 44

M

Moussaka avec pommes
de terre, 49
Muffins de pommes de terre
au fromage, 52

O

Omelette mexicaine, 43

P

Pain
aux graines de pavot, 60
aux dattes et au gingembre,
62
Pain de viande glacé
aux pommes de terre, 36
Pain
aux olives, 55
aux pommes de terre, 56
à l'avoine et aux pommes
de terre, 56
Pâté
au poulet, 38
du berger, 50
Pelures de pommes
de terre farcies, 26
Pommes de terre
à l'ail, 11
à l'estragon, 11
à la menthe et au cumin,
12
au four, 2
béarnaises, 8

délicieuses au fromage, 6
du Southwest, 43
en pagaille, 11
gratinées à l'italienne, 8
primavera, 9
en purée, 15
Vichy, 32
Potage belge, 32

R

Ragoût
de poisson de Calabre, 49
irlandais à l'agneau, 34
Rosettes de pommes de terre,
8

S

Scones aux tomates et
aux pommes de terre, 54
Salade
continentale, 18
d'automne, 18
de pommes de terre
à la coriandre, 18
de pommes de terre
à la grecque, 20
de pommes de terre
à la californienne, 20
de pommes de terre
et d'artichauts, 16
de pommes de terre et
de bacon, 21
multicolore, 16

T

Tarama, 26
Tarte aux abricots, 62
Tarte aux amandes, 60

